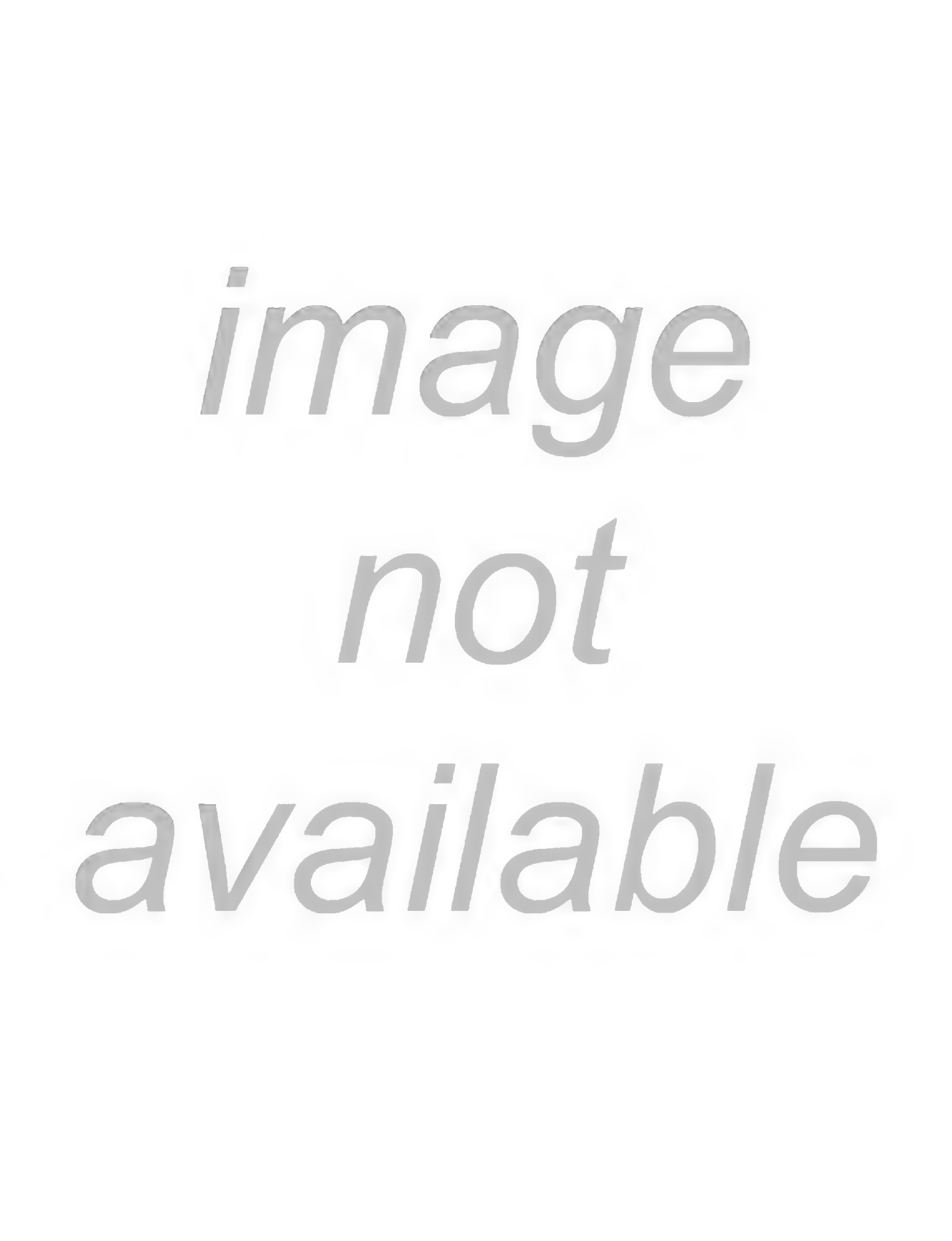


image
not
available

A

1. 4. 65

B

I. E. A.

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE.

TOME SECOND.

Digitized by Google

CET OUVRAGE, indispensable aux propriétaires de terres, aux cultivateurs, aux amateurs, et même aux personnes qui n'ayant encore aucune teinture des travaux de la campagne, désireroient acquérir quelques connoissances utiles, qu'il importe essentiellement d'avoir, CONTIENT :

Tout ce qui concerne les biens de campagne, le moyen de les améliorer, augmenter, entretenir et faire valoir : choix, acquisitions, bâtisse, productions différentes, et tout ce qui y est relatif ; terres, bois, prés, vignes, arbres de toutes espèces, etc., chevaux, bestiaux, et généralement tous les animaux nécessaires à l'exploitation des terres, ou qui composent une basse-cour.

La meilleure culture des terres, selon l'emploi auquel on les destine : les matières les plus essentielles du code rural, la chasse, la pêche et tous les amusemens de la campagne : un traité de botanique et d'apothicairerie avec des remèdes simples et aises, dont la connoissance est nécessaire tant pour la santé des hommes que pour celle des animaux.

La cuisine, la pâtisserie, la distillation, les confitures, ratafias, etc., etc.

Enfin, des opérations, et pratiques des arts et métiers, les plus en usage à la campagne.

CETTE EDITION est ornée de 60 planches, dessinées d'après nature, gravées au burin avec soin, dont 31 doubles, grand *in-fol.*, ce qui équivaut à 91 ordinaires, représentant plus de 1000 sujets.

Nota. La division de l'Ouvrage n'ayant pas toujours permis de rassembler dans un seul article tout ce qui concerne le même objet, considéré dans ses différens rapports, le Lecteur doit, pour faire ses Recherches, consulter la *Table Générale des Matières*, qui se trouve à la fin du troisième volume.

Digitized by Google

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE RURALE,
PRATIQUE ET GÉNÉRALE
DE TOUS LES BIENS DE CAMPAGNE.

NOUVELLE ÉDITION, entièrement refondue, considérablement augmentée, et mise en ordre, d'après les expériences les plus sûres, les auteurs les plus estimés, les mémoires et les procédés de cultivateurs, amateurs et artistes, chacun dans les parties qui les concernent; PAR J.-F. BASTIEN.

AVEC 60 FIGURES.

TOME SECOND.

A PARIS,

Chez { DETERVILLE, libr., rue du Battoir, n°. 16, près celle de l'Éperon.
DESRAY, libraire, rue Hautefeuille, n°. 36, près S.-André-des-Arcs.

AN VI. — M. DCC. XCVIII.

Digitized by Google

TABLE

DES CHAPITRES ET DES ARTICLES

CONTENUS DANS CE SECOND VOLUME.

TROISIEME PARTIE,

LIVRE PREMIER.

Culture du jardinage en général, et de toutes sortes de jardins.

CHAPITRE I.

Description du jardin, place et fonds de terre, 2
Situation. — Exposition, 5
Muraille et eau, 8
Figures du jardin. — Pentes du jardin, 9
Défoncement, 10
Disposition du jardin, 11
Des jardins coupés de murs, 13
Melonnière. — Ados, 14
Palis *ou* Perchis, 15
Serre à orangers, *ibid.*

CHAPITRE II.

Choix d'un jardinier, 18
Listes de tous les termes du jardinage, par ordre alphabétique, 20
Outils des jardins, représentés dans trois planches doubles, avec leur description, 68

CHAPITRE III.

Correctifs des terres des jardins, 74

CHAPITRE IV.

Des amendemens des jardins, ibid.
Temps et manière de fumer le potager, 77
Composition d'une terre gardée en réserve pour servir au besoin, 78

CHAPITRE V.

Des labours et arrosemens des jardins, 79
Des labours nécessaires, *ibid.*
Des arrosemens, 81

CHAPITRE VI.

L'année du jardinage, ou ce qu'il y a d'ouvrages et de récoltes à faire dans toutes sortes de jardins pendant chaque mois de l'année, 85

Ce Calendrier est très-détaillé, la lecture en est indispensable pour se gouverner dans les différens travaux de jardins, de serre d'orangers, de serre chaude et dans les pépinières.

Récapitulation abrégée des ouvrages et des récoltes à faire dans chaque mois de l'année, 224
Règles générales et particulières pour les semis, 232

CHAPITRE VII.

Description et plan d'un magnifique jardin anglois, 233

CHAPITRE VIII.

De la végétation, 237
Principes de la végétation, 238
Cours de la végétation, de la nature de la séve et de son mouvement, 239
De la circulation de la séve, 242
De la direction de la séve dans la formation des branches, 244
Des conduits organiques de la séve et de leur gradation, 246

Du renouvellement de la sève, opéré au solstice, et manifesté lors de la canicule, 248
Des effets du renouvellement de la sève, propres aux végétaux, 250
De l'action de la sève dans les végétaux durant l'hiver, 252
De l'action de la sève dans les arbres hors de terre, 254
Germination des graines et leur formation sur les plantes, *ibid.*
Circulation et force de la sève, 261
Sympathie et antipathie des plantes, 262
Anatomie des plantes, 263
La graine. — Toute graine est plante, et toute plante vient de graine, *ibid.*
Des graines considérées dans la terre et hors de terre, 264
Fécondités des graines, 271
Age, garde des graines, et de leur usage quant à la partie du jardinage, *ibid.*
Différence des graines, 275
Formation de la plante. — Des racines, *ibid.*
Figures dans les racines, 277
Du tronc *ou* de la tige, 278
Remarques sur les troncs d'arbres cernés en dedans, *ibid.*
Bourrelets des branches et des greffes, 280
Des diverses sortes de branches, 281
Des boutons ou des yeux des arbres et des bourgeons, 283
Des semelles des plantes, 286
Des fleurs des plantes, 293
Figures dans les fleurs, 301
Des fruits des différens arbres, *ibid.*
Multiplication des végétaux, 310

LIVRE SECOND.

Le Jardin Potager.

CHAPITRE I.

Culture générale du potager, 310
Ouvrage du potager, *ibid.*
Manière de bien défoncer les potagers, 314
Distribution du terrain, *ibid.*
Emploi du potager, *ibid.*
Dresser les planches, 315
Semer et planter, terroter et cultiver, 316
Couches, manière de les faire, 317
Couches sourdes. — Réchauffemens, 319
Plantes du potager. — Liste des plantes potagères, 320
Sept classes de plantes potagères, 321
Garnitures du potager, *ibid.*
Fournitures d'automne, d'hiver, du printemps, d'été, 322
Naturel des plantes potagères, 323
Plantes qui restent en place où on les sème, *ibid.*
Plantes qu'il faut transplanter, *ibid.*
Plantes que l'on transplante si l'on veut, *ibid.*
Plantes dont on coupe une partie des feuilles et des racines en les transplantant, 323
Plantes dont on ne fait que rafraîchir les racines sans toucher aux feuilles, *ibid.*
Plantes qui se multiplient de graines, 324
Plantes qui se multiplient d'elles-mêmes sans qu'on les sème, *ibid.*
Plantes vivaces. — Plantes annuelles. — Plantes qui aiment les terres fortes. — Plantes qui se plaisent en terres légères. Plantes qui veulent beaucoup d'arrosemens. — Plantes qui en demandent peu, 325
Economie du potager, *ibid.*
Durée des plantes potagères, 326
Terres et expositions propres à chaque plante potagère, 327
Bon fonds. — Fonds inégal et mêlé, *ibid.*
Terrain sec, 328
Terres humides et grasses, 329
Semaille, récolte et durée des plantes potagères, *ibid.*

CHAPITRE II.

De la culture particulière des plantes potagères, de la récolte de leurs graines, par ordre alphabétique, 331

Digitized by Google

LIVRE TROISIEME.

Le jardin fruitier. Connoissances préliminaires.

CHAPITRE I.

Des pépinières tant pour les jardins que pour les champs, 465
Utilité des pépinières, *ibid.*
Pépinières de semence, 466
Choix du plant de pépinière, 469
Choix de la terre de pépinière, 471
Pépinières de plants enracinés, 472
Culture des pépinières, 473

CHAPITRE II.

Des greffes et de la bâtardière, 475
Des différentes sortes de greffes, *ibid.*
Utilité et nécessité de la greffe, *ibid.*
Ordre et précaution qu'il faut tenir en greffant des pépinières, *ibid.*
Quels sont les plants qui veulent être greffés, sur quels sujets et à quel âge ils demandent à l'être, 476
Différentes manières de greffer, 477
Des époques auxquelles on peut greffer, 478
Des avantages des différentes espèces de greffes, 479
Des précautions à prendre pour se procurer des greffes sûres, 481
De l'analogie des sujets, 482
Des différentes espèces de greffes, 483
Des greffes par approche, *ibid.*
Des greffes en fente, 484
De la greffe en fente proprement dite, et appelée *poupée*, *ibid.*
De la greffe en fente, appelée *en couronne*, et de celle entre l'écorce et le bois, 486
De la greffe par juxta-position, autrement dite en flûte, en chalumeau, ou en canon, en sifflet, en anneau, en tuyau, *et c.* 487
Des greffes en écusson, 488
Greffe à emporte pièce, 490
Culture des arbres greffés, 492
De la bâtardiere. — Des arbres en manne-quin, 493

CHAPITRE III.

Terres, figures, expositions, et treillages propres aux arbres fruitiers, 494
Quelle sorte de terre convient à chaque espèce d'arbre fruitier, *ibid.*
Figures qu'on donne aux arbres fruitiers, 496
Exposition et usage des quatre murs du jardin, 498
Treillage et autres palissades d'espalier, 499

CHAPITRE IV.

Fourniture du jardin fruitier, ou recueil des meilleurs fruits, leur figure, leur bonté et l'ordre de leur maturité, 501

CHAPITRE V.

Instruction pour bien planter, élever et transplanter les arbres, 554
Temps de planter. Préparation de la terre, 555
Choix des arbres qu'on veut planter, 557
Comment on peut habiller ou préparer l'arbre qu'on veut planter, 558
Ordre et distance qu'on doit observer en plantant des arbres, 560
Manière de bien planter, 563
Labours et autres entretiens nécessaires aux arbres qu'on élève, 566
Manière de transplanter les arbres tout grands, 567
Avis sur le fumier propre aux arbres, 569
De la manière d'envoyer des arbres à des distances éloignées, 570

CHAPITRE VI.

De la taille des arbres. — Observations préliminaires, 570
Pourquoi on taille, 572
Temps et façon de tailler, 573
Nécessité de la taille, 574
Comment connoître les branches, *ibid.*
Règles générales de la taille avec des figures explicatives, 575
Manière de former les arbres en entonnoir, improprement dit en buisson, 582

Digitized by Google

Manière de former les arbres en espalier, et contre-espalier; forme des arbres en espalier, 583
Arbres mal élevés, 585
Particularités sur la taille et l'entretien des fruits à noyau, 586
Taille du poirier et du pommier, *ibid*
Taille des vieux arbres, 595
Palissage, 596
Ebourgeonnement, 597
Taille du pêcher, 599
Des moyens de renouveler les vieux pêchers, 604
Des défauts naturels du pêcher, 609
Des maladies du pêcher, qui lui sont communs avec les autres arbres, 611
Taille du prunier, du cerisier et de l'abricotier en espalier, 626
Comment greffer et conduire les vieux arbres ravalés et greffés, 630
Arbre de haute tige *ou* à plein vent, *ibid.*

CHAPITRE VII.

De la distribution proportionnelle des branches; expédiens pour mettre les arbres à fruit, 632
Divers expédiens pour faire rapporter du fruit aux arbres, 641
De l'ébourgeonnement, 647
Du palissage, 651

CHAPITRE VIII.

Soins nécessaires pour conserver les fruits sur l'arbre, 656

CHAPITRE IX.

Des fruits mûrs, ou maturité, cueillette et conservation des fruits, 658
Fruiterie, 659
Ranger et conserver les fruits, 660
Manière de faire sécher les fruits qu'on veut garder secs, 661

CHAPITRE X.

Du raisin et du verjus de treille, 662
Moyens pour garder les raisins pendant l'hiver. — Raisin sec et raisiné, 665

CHAPITRE XI.

Des maladies des plantes, 665
Des corps étrangers aux végétaux, *ibid.*
Manière de guérir les arbres malades. — Mauvais fonds. — Racines gâtées. — Terre usée, 671
Rajeunir de vieux arbres, *ibid.*
Arbre qui ne languit que d'un côté, 672
Jaunisse des feuilles, *ibid.*
Stérilité des arbres 673
Moyens pour faire venir à fruit les arbres qui fleurissent bien, mais qui coulent presque tous les ans, *ibid.*
Fruits fanés sur l'arbre, *ibid.*
Cloque, brouissure et roux-vents. — Nielle *ou* blanc. — Mousse. — Chancre et gomme, 674

CHAPITRE XII.

Des animaux et insectes qui nuisent aux arbres et aux plantes, et des remèdes pour les détruire, 675
Noms de tous les animaux *ou* insectes, avec leur figure, 685

CHAPITRE XIII.

Traité des plaies des arbres, et des remèdes à y apporter, 686

LIVRE QUATRIEME.

Les jardins et fleurs d'ornement.

CHAPITRE I.

Parterre des jardins de propreté, 696
Distribution du jardin, *ibid.*
Trois sortes de jardins de propreté, 699
Du nivellement, 701
Parterres, 703
Bois et sables, 704
Plate-bandes. — Allées, 705
Battre, sabler et entretenir les allées, 707
Avis d'économie, *ibid.*

Digitized by Google

Figures et démonstrations des traits de broderies. — De parterre. — Les couleurs, massifs, et c. 708

CHAPITRE II.

Des fleurs, des plantes et des arbres d'ornement, et c. 710
Culture générale des fleurs, *ibid.*
Arrangement des fleurs de parterre, *ibid.*
Terre préparée pour les plantes, arbres, et belles fleurs qui se mettent en pots, en caisses, ou en pleine terre, 711
Quand et comment il faut semer les fleurs, *ibid.*
Culture générale des fleurs, 712
Manière de planter les oignons des belles fleurs, 715
Manière de mettre les plantes en pots ou en caisses, 716
Moyen pour élever les plantes, arbres ou arbrisseaux étrangers, même de les faire passer l'hiver sans serre, *ibid.*
Des fleurs, suivant leurs saisons, 717
Des oignons ou plantes bulbeuses à fleurs; des griffes et pattes; de leur culture, des soins qu'il faut employer, et c. par ordre alphabétique, 719
Des fleurs ou plantes d'agrément ou de parterre, par ordre alphabétique, 762
Arbres et arbrisseaux d'ornement, par ordre alphabétique, 838

CHAPITRE III.

Des palissades, gazons, cabinets, boulingrins, bosquets bois, avenues, et autres ornemens de jardins, tant plans que de relief, 878
Des palissades, 878
Du couvert et autres pièces de relief, 880
Bois, bosquets et quinconces, 881
A quoi chaque espèce de plant est propre; de l'ornement d'un jardin, *ibid.*
Choix des plantes. — Portiques. — Cabinets. — Galleries, et c. 882
Comment on refait la tête des maronniers d'Inde, tilleuls, et c. 886
Des boulingrins, tapis et autres ornemens de gazon, *ibid.*
Deux manières de gazonner; entretenir le gazon, 887
Pour tracer un rond, un ovale, un octogone, ou autre figure à pans, 888
Des terrasses, amphithéatres, belveders, grottes, escaliers, treillages, figures et autres ornemens artificiels des jardins, 889

CHAPITRE IV.

Des pièces d'eau, 890
Différens moyens pour découvrir les sources d'eau, *ibid.*
Temps et lieux propres à découvrir les eaux; qualités de ces sources, *ibid.*
Assemblage, réservoir, élévation et conduite des eaux, 891
Tuyaux et conduits d'eau, 892
Jets d'eau, 893
Bassin, 894
Remèdes aux inconvéniens qui arrivent aux conduits, 897
Distribution des eaux, 898
Eaux jaillissantes; eaux plates, *ibid.*

Fin de la Table des Chapitres et des Articles du second volume.

Digitized by Google

PLANCHES

CONTENUES DANS CE SECOND VOLUME.

1. Parterre d'un beau jardin à la Françoise, Pag. 11
2. Planche double, représentant un magnifique jardin Anglois avec sa description, 17
3, 4, 5. Planches doubles, représentant tous les outils et instrumens nécessaires aux jardinages, 68
6. Planche ou sont représentées les greffes, la manière de greffer, et c. 483
7. Taille des arbres, 579
8. Disposition de l'arbre en entonnoir, et en éventail, 582
9. Planche double représentant la taille et la disposition de l'arbre en espalier, 584
10, 11. Planches doubles pour la taille du poirier, 588 et 594
12, 13, 14. Planches doubles pour la taille du pêcher, 599 — 600 et 610
15. Abricotier dressé en espalier avec les arbres, 630
16. Planche double représentant les animaux et les insectes nuisibles aux arbres, 685
17, 18 Planches doubles pour les maladies des arbres, 687 et 692
19, 20 Planches doubles représentant des parterres décorés, des bois, cabinets, bosquets, galleries, cascades, fontaines, jets d'eau, et c, et c. 708 et 883

Vingt Planches, dont quinze doubles.

LA NOUVELLE

Digitized by Google

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

TROISIÈME PARTIE.

LE JARDINAGE.

LIVRE PREMIER.

Culture du Jardinage en général, et de toutes sortes de Jardins.

LE jardinage réunit toutes les opérations de l'agriculture, mais dans des vues plus combinées et beaucoup plus riantes, car il exige des connoissances particulières et très-étendues.

Cet art, portion la plus noble de l'agriculture, se borne à cultiver dans un espace particulier de terre, les arbres fruitiers, les plantes potagères et usuelles, les arbres de simple ornement, les fleurs et les plantes curieuses, etc. Le jardinier désire plus la jouissance d'un bon terrain, bien dressé, favorablement exposé, et fourni de tout ce qu'on peut désirer en chaque saison, que la possession d'un espace de terre immense.

Le jardinier et le laboureur diffèrent en ce que celui-ci n'a pour but que l'abondance, et qu'il cultive la terre sans s'inquiéter d'orner et d'embellir son ouvrage. Son travail, toutefois d'une plus grande importance pour le bien de la société, est néanmoins borné. L'art at l'industrie y ont moins de part qu'une routine et l'usage. Ses terres une fois ensemencées ne demandent que de légères attentions, et son ouvrage bien ou mal fait ne peut être réformé; le succès est moins le fruit de ses peines que l'effet des saisons et du temps. Le jardinier au contraire, outre l'utilité et cette abondance qu'il se propose de tirer des différentes façons qu'il donne à la terre, observe de plus l'ordre, la symétrie, une méthode réglée et raisonnée, ainsi que la propreté. Ses soins et sa vigilance influent du moins autant

sur le succès de ses entreprises que la nature et la disposition du temps. Il maîtrise jusqu'à un certain point les saisons, par son industrie, et toujours en garde contre leur intempérance, il brave pour ainsi dire les orages, il les prévoit et pare aux accidens. Au milieu des stériles hivers il fait briller les charmes du printemps, et goûter les délices des fruits et des légumes de l'automne.

Lorsque le vigneron plante, taille et ébourgeonne, il envisage une ample récolte; si le jardinier cultive la vigne dans ses jardins, c'est pour lui faire produire une certaine quantité de raisin, dont la bonté réponde à la beauté. Ses vignes sont relevées avec art, et leurs pampres allongés, attachés régulièrement sur la muraille et chargés de grappes agréablement dispersées, et bien disposées.

Si le jardinier plante des arbres fruitiers en plein vent, et des vergers, il les dispose en quinconces, dont les allées, partagées en tout sens, coupent et varient agréablement le terrain S'il sème, il observe les formes de carrés, de planches, de rigoles, en bordures et toujours avec symétrie; tout enfin est tiré au cordeau.

Le jardinier est donc supérieur à tous les ouvriers qui travaillent à la terre, et qui donnent plus à la nature qu'à l'industrie. Il doit réfléchir sur tout ce qu'il fait, n'entreprendre rien qui ne soit dirigé suivant une méthode toujours soutenue, et relativement à des règles et des principes, et rendre raison de tout; mais aussi il doit consulter la nature sans le secours de laquelle tous ses projets échoueroient.

Les jardins se divisent en quatre parties: le potager, le fruitier, le jardin à fleurs et d'ornement, et le jardin des simples ou botaniste. On traitera de chacun en particulier quand on aura parlé de ce qui est commun à tous.

CHAPITRE PREMIER.

Disposition du Jardin.

Tous les amateurs de jardins n'ont pas le pouvoir de choisir leur emplacement et la situation la plus heureuse; ils trouveront dans cet ouvrage les moyens de tirer parti de leur position et de toutes sortes de terrains: il s'agit ici de celui qu'on a la faculté de choisir.

Place.

Pour réussir, il faut avoir un bon fonds de terre dans une exposition favorable, bien clos de murailles, de l'eau tout proche, et un abord commode.

Fonds de Terre.

I. Pour que la terre soit bonne, il faut 1°. qu'elle soit meuble.

Par une terre *meuble*, on entend celle dont la culture est aisée et la consistance moyenne, dont les petites parcelles qui composent sa masse, sont moins désunies, moins rudes, moins sèches que dans les terres légères où le sable domine, sans néanmoins être aussi intimement liées, aussi compactes, aussi glutineuses que dans les terres franches, que l'argile, la craie, la glaise rendent fortes: un juste milieu

entre ces extrémités vicieuses, constitue la bonne terre; ses grains souples, mollasses, poreux, cèdent sans peine au fer qui les remue, et qui se laisse aisément pénétrer aux fibres tendres ainsi qu'aux plus fortes racines des plantes qui s'y multiplient, où l'eau s'insinue avec facilité dans ses pores, et y séjourne assez pour hâter et entretenir la végétation de concert avec l'action vivifiante du soleil. Nous allons donner la note des différentes terres.

Terre grasse et substantielle. Il ne suffit pas pour un jardin d'être dans un emplacement bien choisi, et que son exposition réunisse tous les avantages, s'il n'avoit pas avec cela un fonds de terre fertile par elle-même : sans cette qualité tout ce qu'on y planteroit ne feroit que languir; il est donc essentiel que le jardinier connoisse la terre qu'il a à cultiver.

Celle qu'on appelle grasse, est d'une juste température de consistance et de mobilité dans ses parties, abonde en sels, en soufre, en huile, etc. Plus elle possède de ces principes végétaux, mieux elle est en état de fournir sans s'épuiser; elle doit tenir un peu aux doigts quand on la manie, être douce au toucher, point trop liante quand elle est arrosée; il faut encore qu'elle ne soit point pierreuse, ni trop sèche ou trop humide.

Le terrain médiocrement caillouteux et où il ne se trouve que peu de petits fragments de cailloux, est quelquefois avantageux aux arbres, et n'est pas nuisible au jardinage; son mélange cependant avec la terre en rend le travail plus difficile et moins agréable à l'oeil.

Terre sèche ou sablonneuse. On appelle *sèche* une terre où le sable abonde; ses parties désunies et presque insociables entre elles peuvent bien recevoir dans leurs interstices les principes de la végétation d'où vient la fertilité, mais elles ne les retiennent pas : tout en sort presque aussi aisément qu'il y entre, ce qui fait la stérilité du fonds, et rend pour l'ordinaire infructueuse la culture de ce qu'on y plante.

Terre humide. La qualité opposée à la terre *sèche* est celle d'être *humide*. Cette humidité devient vicieuse ou par l'eau trop fréquente ou trop abondante. Dans la terre *sèche* les plantes dépérissent d'inanition; dans la terre *humide* elles se corrompent.

Il est encore essentiel, avant que de fixer l'emplacement d'un jardin, d'examiner si la terre n'a point de mauvais goût ni de mauvaise odeur.

Pour juger du goût on prend une poignée ou deux de cette terre, on la met tremper dans de l'eau du soir au matin; et après l'avoir passée dans un linge, on goûte cette eau; si elle est âpre ou amère, ou insipide, on décidera sans hésiter; certain par l'expérience de plusieurs pays que le vin, les fruits, et le jardinage participeroient au goût de cette terre. Pour faire ces essais on prend de la terre en différens endroits à cause de la diversité qui peut se trouver dans les veines du sol qu'on veut vérifier.

L'odeur se connoît en prenant dans la main un peu de cette terre qui ne soit ni sèche ni trop humide; si l'odorat est fin, on connoîtra, en flairant cette terre, l'odeur qu'elle peut avoir, et qu'elle communiquera plus ou moins aux plantes selon sa force. Ceux qui sont versés dans l'agriculture et habitués à la campagne, connoissent bien la différence que cette odeur indique entre les bons et les mauvais terrains; et en entrant dans un champ, dès la pointe du jour, ils sont en état de dire par la vapeur de la terre agitée, tandis qu'elle est encore trempée de rosée, ce qu'on doit s'en promettre. L'humidité favorise toujours la perception de l'odeur; aussi

voit-on que la même terre qui le matin affecte l'odorat, ne sent presque plus au milieu du jour, et devient tout-à-fait inodore, lorsqu'elle a eu le temps de sècher: au lieu que dans tous les temps une ondée de pluie réveille cette odeur. Cette remarque est pour les terrains où l'on veut établir un jardin; car il ne faut pas chercher cette odeur simple et naturelle dans les jardins anciens, le fumier y a altéré l'état pur de la terre, et à sa place elle exhale une odeur plus forte que celle qu'on veut découvrir. Cette altération que les engrais produisent, est cause aussi que les plantes élevées dans les potagers ont un goût moins doux et moins flatteur que les mêmes espèces de plantes nourries dans une terre neuve ou en campagne.

Les terres tardives de leur nature ou par le défaut de leur exposition, ont de la peine à s'échauffer au printemps. Les semences ne peuvent pas y donner leur première production, et par cette paresse elles ne conviennent pas à un amateur; elles font moins mal cependant que les terres légères qui n'ont point de corps. Pour celles qui sont argileuses, lourdes, humides, froides et mal situées, elles ne sont nullement propres au jardinage; les arbres n'y profitent point non plus que les légumes. Quand la nécessité réduit à ces sortes de terres, on est à plaindre; mais on peut corriger en partie ces défauts.

Si le fonds est maigre et pauvre, on tâche de le fertiliser par des amendemens plus forts et des fumaisons plus fréquentes. Si les grains de la terre sont trop serrés, ce qui caractérise l'argile, la glaise, la craie, on les désunit par l'apprêt et le mélange de quelque portion de sable ou de limon qui force la terre à s'ouvrir aux influences de l'air: si, au contraire, la terre est d'une nature trop désunie, sèche, et par là trop susceptible des variations de l'air et des saisons, ou lui donne du corps, on la rend plus solide et on la condense, en y ajoutant une partie de vraie argile; mais il faut observer que l'argile ne soit point en motte ou humide; car en cet état elle ne s'incorporeroit point assez avec la terre que l'on veut améliorer; on doit la répandre en poudre pour la mieux disperser, car elle se dissoudroit difficilement, et ces petites mottes resteroient telles qu'on les emploieroit, ou ne se désuniroient qu'à la longue et à force de travail réitéré.

Terre neuve. On appelle ainsi celle que l'on tire d'un endroit que la végétation n'a point écervée, ou qui depuis long-temps n'a pas été cultivée. Rien n'est plus utile à un jardin que l'addition de ces nouvelles terres, si elles ont les qualités nécessaires. Ce mélange, la profondeur des labours, ou le transport de terre, font beaucoup produire.

Quand on veut s'assurer et connoître, autant qu'il est possible, le terrain dont on doit faire usage, il faut le sonder en plusieurs endroits pour juger s'il est de la même qualité dans son intérieur qu'à la surface, et s'il a une profondeur suffisante. Cette profondeur doit être à peu près de trois pieds de bonne terre, si l'on doit y planter des arbres; s'il y en avoit moins, vers leur sixième année, ils languiroient ainsi que les légumes à longues racines, comme artichauts, betteraves, carottes, etc.; mais deux pieds peuvent suffire pour les plantes potagères. Pour sonder le terrain, on fera faire cinq ou six fouilles en différens endroits; ces fouilles doivent être de trois ou quatre pieds, si l'on peut pénétrer jusque là; on les fait comme on feroit le trou d'un arbre.

A toutes ces observations conseillées pour discerner la qualité des terres, on pourroit en ajouter plusieurs autres plus sisées comme d'en prendre dans la main une petite quantité légèrement humectée, et de la presser; si au lieu de s'échapper

de tout côté sans que les parties se lient ensemble, ce qui dénoteroit la sécheresse et la maigreur, cette terre ainsi pressée forme un corps par sa propre enctuosité plus que par l'effet d'une humidité étrangère, on aura lieu d'être content de cette terre; mais la preuve décisive de la qualité et de la richesse d'un terrain la plus sûre, et la seule qui ne soit point équivoque, c'est l'inspection de ce qui croît naturellement dans ce fonds, si de lui-même il produit abondamment, si les plantes y poussent avec vigueur et avec célérité.

2°. On doit donc préférer à toute autre la terre noirâtre, sablonneuse et grasse, ni trop humide, ni trop sèche; celle qui est trop humide est froide, trop forte, et peu propre à la végétation; celle qui est trop sèche ou trop légère, est sans humeur et demande trop d'arrosemens. Les terres trop fortes, qui approchent de la glaise, sont impénétrables aux eaux, pourrissantes, froides et tardives, à cause de l'humidité qu'elles conservent; en temps de hâle et de sécheresse, elles se fendent, et tout y meurt. Les terres meubles douces, qui ont le grain menu et sans pierres, sont encore excellentes au jardinage. Au défaut de ces terres noirâtres, sablonneuses et grasses, qui sont excellentes en jardins, on peut s'arrêter aux terres fortes et franches, rougeâtres, qui se manient, se labourent aisément, et qui ne sont ni froides, ni chaudes. Les terres blanches sont presque toujours mauvaises; les argileuses ne valent rien; les curieux ne veulent pas même des tardives.

3°. Quelquefois on ôte le tuf, l'argile, et généralement toute la terre d'un mauvais fonds, pour y en transporter de bonne: mais dans un grand espace, la dépense seroit trop considérable; cette opération n'est bonne que lorsqu'on a un petit terrain à unir, ou peu de mauvais fonds à remplacer; aux environs des grandes villes quantité de marais se forment tous les jours de mauvaises terres d'apport, que la quantité de fumier abonnit bien vite. *Voyez* tome 1 page 470.

Situation.

II. Les vallons sont à préférer pour les jardins potagers; ce sont de bons fonds, gras, humides et profonds; les arrosemens y sont faciles; les légumes y viennent aisément, abondamment et beaux, et les fruits rouges y acquièrent la douceur et la grosseur qui les rendent exquis; mais les autres fruits, au contraire, n'y sont ni exquis, ni de garde, quoiqu'abondans.

Le terrain un peu sec et élevé, pourvu qu'il soit bon et assez profond, est excellent pour les jardins fruitiers; les fruits y ont souvent moins de grosseur que dans les plaines ou vallons, mais ils ont un bien plus beau coloris, un meilleur goût, et mûrissent bien plutôt.

Exposition.

III. Pour qu'un jardin soit bien disposé, il faut que la terre ait les quatre aspects du soleil, pour nourrir les fruits et les légumes, et leur donner du goût; le jardin fruitier principalement doit avoir le soleil pendant tout le jour.

1°. L'exposition du soleil levant dure depuis le matin jusqu'à une heure après midi; il n'y a que le midi dont l'aspect soit plus estimé: le levant est même plus avantageux pour les espaliers de pêches, qui passent pour le meilleur fruit; mais cette exposition est sujette en printemps aux vents de nord-est et au roux-

vent, dont il faut se garantir par des brise-vents. Le levant est la meilleure exposition pour une terre légère, et le midi pour les autres. C'est cependant par le moyen de ces deux expositions du levant et du midi, qu'on parvient souvent à sauver du fruit des gelées tardives inattendues.

2°. L'exposition du midi dure depuis neuf heures du matin jusqu'à quatre ou cinq du soir. Elle est favorable aux melonnières et à toutes sortes de plants, même aux pêches tardives, pourvu que le climat ne soit pas plus chaud qu'aux environs de Paris. On doit pourtant n'y mettre que des fruits d'été, qui se cueillent avant que les grands vents arrivent, à l'exception du bon-chrétien d'hiver, qui ne devient beau qu'à cette exposition : car l'exposition du midi est à couvert au printemps des vents de galerne; mais elle est rudement battue des vents du midi depuis la mi-août jusqu'à la mi-octobre (en fructidor et vendémiaire).

Le midi et le levant servent aussi pour les raisins, pour les plantes printanières, comme laitues d'hiver, pois, fèves, fraises, artichauts, etc.

3°. L'exposition du couchant, qui commence depuis onze heures et demie jusqu'au coucher du soleil, est plus tardive que le levant de huit à dix jours; mais elle souffre moins de la gelée, qui s'y fond et tombe comme la rosée avant que le soleil ait donné dessus. D'un autre côté, cette exposition est sujette au vent de galerne dans le printemps, et à de grands vents du couchant en automne; elle est bonne pour les poiriers.

4°. Le nord ne vaut rien pour les terres plus froides qu'humides; mais pour celles qui sont légères et chaudes, comme la plupart de celles du climat de Paris, les poires d'été, le verjus et autres productions tardives y réussissent bien. On met encore au nord, des framboisiers et groseillers; cette exposition sert l'été pour élever du cerfeuil et tout ce qui doit être replanté, comme laitue, chicorée, choux, céleri, etc.

Un des points auxquels il faut avoir le plus d'attention en fait de jardinage, c'est aux expositions qui y conviennent le mieux, et elles se règlent suivant le climat du lieu. Ainsi dans un pays fort chaud on doit chercher l'aspect du septentrion, qui puisse modérer la violence de la chaleur; dans un pays froid, il faut choisir l'aspect du midi, et se mettre à couvert du septentrion : en quelque lieu que l'on soit situé, l'un a toujours besoin d'un soleil favorable, parce que c'est l'ame de la végétation; on se met à couvert de ses rayons brûlans, en évitant l'aspect du midi, et en rafraîchissant la terre par de fréquens arrosemens; l'abondance et l'ombrage des plantes y contribuent aussi, parce qu'elles conservent l'humidité de la terre, et empêchent qu'elle ne se dessèche si aisément.

Dans un climat tempéré, comme le sont les environs de Paris et les pays circonvoisins, il est très-facile d'éviter les inconvéniens qui arrivent par l'excès du froid ou du chaud, puisque ce climat est suffisamment chaud pour la production de la plupart des fruits et des plantes qui sont en usage pour les besoins de la vie. Il n'en est pas de même de certains pays plus exposés au levant et au midi; ils ont des fruits particuliers qui y acquièrent véritablement un dégré de bonté et de délicatesse qu'ils ne sauroient avoir ailleurs; tels sont les citrons, oranges, grenades, figues, olives, melons et raisins. Mais aussi dans ces climats on ne réussit à élever, qu'à force d'arrosemens et de soins coûteux et pénibles, plusieurs plantes et herbages fort utiles.

Nous pouvons participer à ce qu'ils ont d'avantageux, sans que la culture de la plupart des plantes nous soit aussi fatiguante; car pour celles qui demandent

la plus de chaleur, on peut prendre un côteau qui regarde le midi, et qui les mette entièrement à l'abri du septentrion : jouissant dans cette exposition du soleil couchant et du levant, elles seront en état de profiter toute la journée de la douce influence des rayons de cet astre vivifiant Faute de côteau, les murs élevés dans ces mêmes aspects produiront les mêmes effets, soit pour les arbres en espaliers, soit pour les autres plantes qui ont besoin d'un pareil abri; pour ce qui est des plantes et des fruits, à qui il ne faut qu'une chaleur modérée, la température de notre climat les rendra excellens et abondans, pourvu que le terroir soit bon.

La différence des expositions est bien plus sensible et plus importante dans un lieu élevé, que dans les jardins situés en plaines, qui ne sont à couvert ni de montagnes, ni de bois de haute futaie, ni de grands bâtimens Les uns et les autres sont plus ou moins exposés, suivant leurs aspects, aux différens vents ennemis du jardinage.

C'est depuis la mi août jusqu'à la mi-octobre (fructidor et vendémiaire), que les vents de midi désolent cette exposition; la perte est grande pour les fruits des arbres de tige. Vers le printemps, l'exposition du levant est sujette à des vents de nord-est, fort secs et fort froids, qui brouissent les feuilles et les jets nouveaux, et qui font souvent tomber beaucoup de fruits, tant à pepins qu'à noyau. L'exposition du couchant craint les vents de galerne, très pernicieux au printemps pour les arbres en fleur, et en automne les vents de la saison y détruisent beaucoup de fruits : enfin les vents du nord désolent tellement les endroits qui y sont exposés, qu'on ne doit y attendre que des fruits d'hiver sans bonté.

Dans quelque situation que soit un jardin, il est exposé à toutes les disgraces de ces vents, comme de jouir des faveurs de chaque exposition, ayant nécessairement tous les aspects du soleil; mais il n'est pas moins certain qu'il y en a de plus sujets à l'un et à l'autre, par rapport à l'assiette de tout le jardin, ou à chacun de ses côtés Or il est toujours plus expédient qu'il soit au levant et au midi, qu'en toute autre exposition, ces deux premières étant absolument préférables à celles du couchant et du nord, et principalement en ce climat, où la chaleur est nécessaire pour les fruits délicats et pour ceux d'hiver.

En cas de choix, si l'on veut savoir à laquelle il faut s'attacher, cela dépend de la qualité des terres que l'on a : si elles sont légères, on doit préférer l'exposition du levant comme la plus favorable; si ce sont des terres fortes, et par conséquent froides, l'exposition du midi leur vaut mieux. L'avantage de cette dernière exposition est d'être propre à préserver les plantes des rigueurs de l'hiver, à donner du goût aux légumes et aux fruits, et à faire des productions hâtives : comme les terres fortes sont d'un tempérament contraire, ce ne peut être que par le secours d'une grande chaleur, qu'on les rend capables de produire ces bons effets.

La terre legère étant plus facile à être animée et échauffée, n'a pas besoin d'une pareille exposition; elle lui est plutôt nuisible, surtout si le climat est chaud, car elle est sujette à brûler tellement les plantes en été, que les potagers y deviennent inutiles : elle y engendre un nombre infini de pucerons qui percent ou recroquevillent les feuilles; elle empêche que les fruits n'acquièrent leur grosseur naturelle, et souvent même elle les fait tomber avant leur maturité, en desséchant ou arrêtant la séve. Il faut donc laisser l'exposition du midi pour une terre froide et humide, et chercher plutôt dans les fonds arides et sablonneux

celle du levant : les rosées de la nuit et les premiers rayons du soleil sont pour elle des influences si bénignes et si efficaces, que le bon goût, la grosseur et la maturité des fruits s'y rencontrent toujours. Les arbres et les légumes s'y conservent aussi parfaitement, d'autant que tout y est à couvert des vents de galerne, ordinairement suivis de gelées blanches qui endommagent presque tout ce qui s'y trouve exposé.

Ces avantages font quelquefois que l'on se contente aisément de cet aspect, même dans les terres fortes. Cependant cette exposition a aussi des inconvéniens, dont le principal est d'être privée de l'avantage des pluies, du moins pour les arbres et espaliers, de manière qu'ils y souffrent une extrême sécheresse, si l'on n'y remédie. Les espaliers réussissent mieux au midi, parce que les fruits y sont à couvert des vents : mais dans un pays chaud, il ne faut y mettre aucun fruit à pepins ni à noyau; ils sont trop délicats pour être exposés à une chaleur si forte; ils y grilleroient et gerseroient. Cette exposition n'est bonne dans ces endroits que pour des orangers, citroniers, grenadiers, figniers, muscats et autres semblables fruits; encore y faut-il conserver la plupart des feuilles pour leur donner de l'ombre. Le reste dans ce climat sera assez avantageusement placé au levant, au couchant, et même au nord, qui est préférable aux deux autres, si la chaleur est trop grande.

On peut également profiter de l'exposition du nord dans les climats plus tempérés et plus froids; quoiqu'elle y soit la moindre de toutes, et qu'elle ne doive jamais être l'aspect principal d'un jardin, outre qu'elle est suffisamment bonne pour tous les fruits d'été, et pour quelques-uns d'automne, elle est encore propre aux herbages et légumes pendant les grandes chaleurs.

L'exposition du couchant est un peu plus considérable; on n'y craint pas les défauts de la sécheresse, parce qu'elle reçoit toutes les pluies qui viennent du côté du soleil couchant; et ces pluies sont merveilleuses pour une terre sèche et légère. Une terre humide et froide s'en accommode moins, et on doit éviter, s'il est possible, une telle exposition, quand on est dans un terroir de ce tempérament, du moins pour l'assiette de tout le jardin; car à l'égard des côtés, il n'en est point dont on ne puisse tirer parti, en quelque exposition qu'il se trouve. L'exposition avantageuse ou nuisible d'un jardin, doit varier selon les climats et les vents dominans; elle dépend souvent aussi de la position de l'eau; il est donc impossible de prescrire des règles invariables; il faut consulter le pays, c'est le moyen le plus sûr.

Muraille et Eau.

IV. Il est essentiel qu'un jardin soit clos de murailles de neuf pieds de haut: elles sont nécessaires pour la sûreté du jardin; et pour avoir de bons espaliers et de beaux fruits, dans toutes les saisons : cette hauteur est nécessaire aux murs pour l'essor des espaliers, et le jardin en est moins exposé aux vents et aux premiers froids.

Il est bon aussi qu'il y ait de l'eau dans le jardin pour les arrosemens; car la sécheresse est l'ennemie des plantes, surtout quand elles sont jeunes ou nouvellement transplantées; la rosée et les pluies ne suffisent pas pour les garantir des hâles dévorans du printemps et des chaleurs brûlantes de l'été. Les ressources ordinaires sont un puits, la décharge de quelque fontaine, ou même quelques fontaines conduites exprès, un canal voisin, un réservoir bien fourni et bien entretenu,

entretenu, avec des tuyaux et des cuvettes ou baquets distribués en plusieurs carrés pour porter l'eau partout.

On doit encore donner au jardin un abord commode, pour faciliter l'apport des amendemens.

Figures du Jardin.

V. La figure d'un jardin la plus agréable à la vue, et la plus commode pour la culture, est celle d'un carré long, dont les encoignures sont à angles droits, et qui peut avoir une fois et demie, ou deux fois plus de longueur que de largeur : on y fait aisément de beaux carrés de grandes planches; au lieu que dans les figures irrégulières, comme triangles, ronds, etc. il y a toujours beaucoup de temps et de terrain à perdre : on ne peut les employer qu'en bosquets, cabinets; ou il faut les réduire en carré pour en cacher les défauts, en disposant les allées et le partage des carrés comme si tout le terrain étoit carré, afin que le jardin paroisse parfait dans sa disposition. Dans le potager, on pratique dans ces angles, quand ils sont bien exposés, comme on le dira, une melonnière, une figuerie, etc.

1°. Pour l'agrément, un jardin doit avoir son entrée dans le milieu d'une de ses faces les plus étroites, sur une allée qui le coupe en deux dans toute la longueur, afin qu'en y entrant on ait devant soi la plus grande étendue du jardin. Une vue aussi longue en face, et médiocrement large sur les côtés, plaît bien mieux qu'une vue courte en face, et large par les côtés : cependant si la disposition du terrain y oblige, il faut du moins que l'entrée, et ce qui doit l'accompagner, comme allées, espaliers, soient si bien disposés, qu'il ne s'offre rien de disgracieux à la vue.

2°. Il faut encore que le terrain du jardin soit plus bas que le rez-de-chaussée de la maison, en sorte qu'on y descende par quelque perron, terrasse ou glacis; il en sera plus agréable, plus commode, et la maison plus saine.

Pentes du Jardin

VI. Si le terrain destiné en jardin n'a pas naturellement une pente douce, on doit lui en ménager une imperceptible et perpétuelle dans toutes les allées qui règnent le long du levant, et dans une de celles du midi; cela produit deux bons effets; 1°. on empêche que l'eau des pluies ne se répande dans les jardins; 2°. on la conduit jusqu'aux pieds des arbres, qui ont toujours besoin d'humidité dans ces expositions.

La pente est presque insensible, quand elle ne passe pas un pouce et demi sur une toise de longueur, surtout lorsque la longueur est grande; car une pente de douze ou quinze pieds sur quatre-vingt toises de long, est moins sensible et moins incommode qu'une pente de deux pieds et demi sur une longueur de vingt toises, quoique ce soit la même proportion.

Une pente commence à être rude, quand elle est de deux pouces par toises; si elle passe, il faut la corriger, ou en baissant le terrain le plus élevé, ou en élevant par des terres d'apport ou fumiers celui qui est trop bas, ou enfin en partageant cette grande pente en différentes portions, pour en former des terrasses particulières, les unes sur les autres, plus ou moins larges, selon la disposition du terrain. Ce seront autant de jardins séparés qu'on disposera, comme on le

dira des jardins en général ; et pour qu'ils ne s'éboulent point, on les soutiendra, ou par de petits murs garnis d'espaliers, et qui renverront la chaleur et formeront une belle vue, ou par de petits talus bien battus où l'on placera quelques degrés, ou du gazon en glacis bien plaqué, pour qu'ils soient plus solides. Toutes ces terrasses font un bel aspect, et sont aussi très-bonnes pour les plants et légumes; mais on doit avoir la précaution d'en bien abattre les talus dans le fond, et que la partie haute de chaque talus soit un peu plus élevée que l'allée de la terrasse voisine, afin que l'égoût de la terrasse y fasse moins de tort. Tous les hivers on y fera les réparations nécessaires, en y apportant quelques terres qu'on battra tout de nouveau, n'y laissant rien de meuble que les trois ou quatre pouces de superficie de bonne terre qui couvre et excède chaque talus, et qu'on laboure après coup pour rendre cette terre plus propre aux differentes productions qu'on y mettra, pour que tout soit employé, d'autant que les expositions de ces talus sont souvent fort avantageuses; quelquefois même on en fait exprès pour les raisins et autres fruits.

On doit encore faire de distance en distance, dans les allées des terrains qui vont en pente, de petits arrêts avec des ais, qui n'excèdent la superficie des allées que de quelques pouces, ou simplement de petites rigoles qui détournent les eaux des pluies dans les carrés voisins; et même si ces arrêts ou rigoles ne suffisent pas, on ménage au bas du jardin une sortie pour la décharge de ces eaux; ou bien on y fait une pierrée, dans laquelle elles se perdent en terre, ou quelques puisards de terre glaise, où elles tombent et se conservent quand on veut s'en servir pour les arrosemens.

Défoncement.

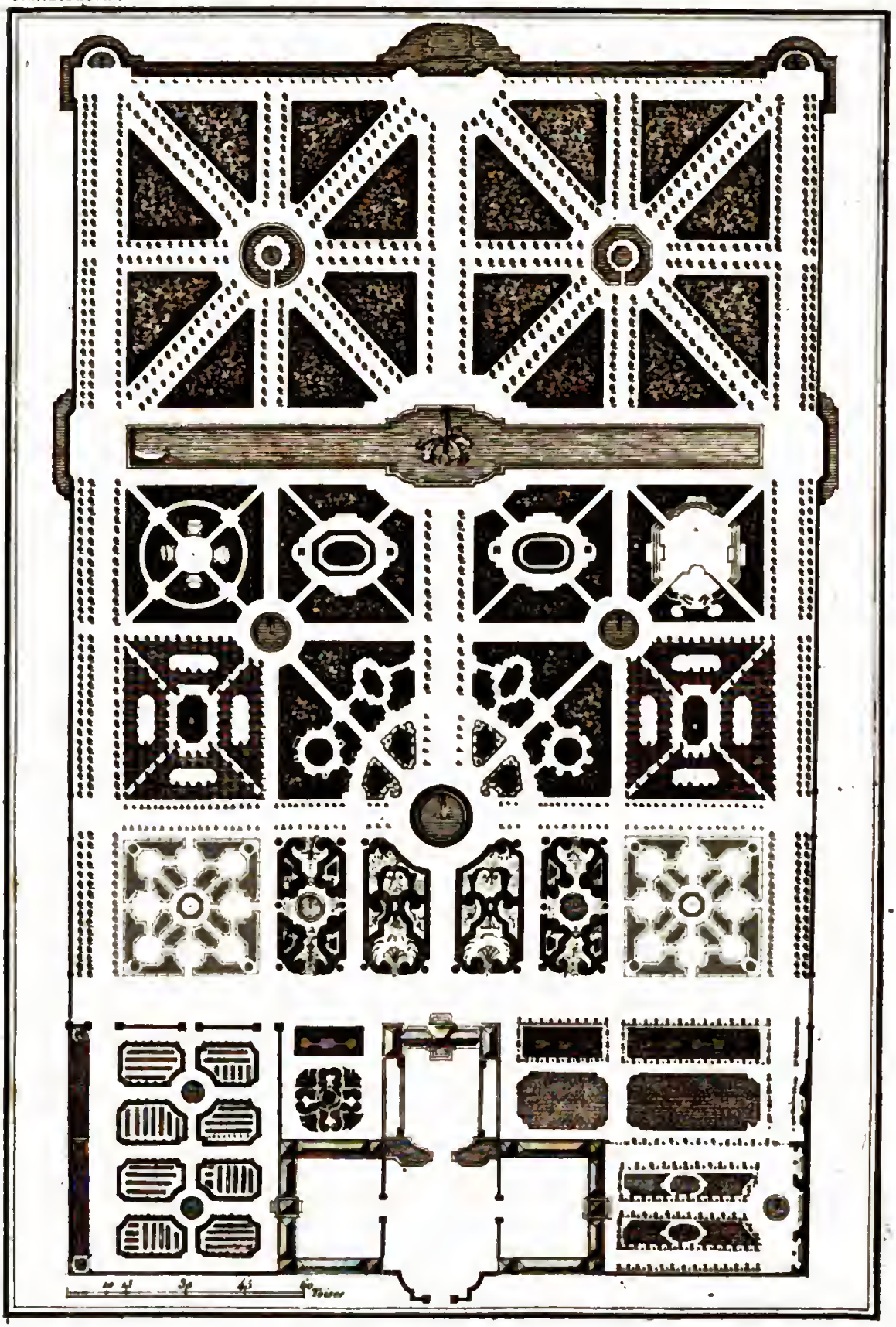
VII. Le terrain du jardin choisi, disposé et clos, comme on vient de le dire, il faut, pour le mettre en oeuvre, commencer par le défoncer par tout à trois pieds de profondeur.

1°. *Défoncer* la terre, ce n'est autre chose que la remuer, en sorte que le dessus soit mis dans le fond, et le fond au-dessus, sans aucun mélange du fond avec le dessus.

2°. La fouille se fait pour mieux distribuer le terrain, et parce que rien n'est meilleur pour la fécondité de toutes sortes de plantes, soit arbres en espaliers, pépinières, légumes ou autres; car ce remuement de la terre dans sa superficie en ranime les sels, la chaleur du soleil et les pluies y communiquent de nouveaux principes de végétation, et les plantes, qui trouvent par tout une terre légère et aisée à percer, se fortifient plus vîte. C'est pourquoi on doit défoncer tout le terrain d'un jardin à trois pieds de profondeur, aussi-bien pour les légumes que pour les arbres, parce que les uns et les autres pivotent pour la plupart, et qu'ils viennent toujours mieux en terre bien meuble. Il faut même défoncer également les endroits où l'on doit faire les allées; 1°. parce que toute la terre du jardin doit être d'une égale hauteur; et comme le défoncement hausse le terrain de six pouces, les allées qui ne seroient pas défoncées, seroient par conséquent plus basses de six pouces, que les carrés : et l'eau des pluies, qui n'auroit pas d'égoût, rendroit souvent les allées impraticables.

2°. On peut mettre au pied des vieux arbres, la terre des allées défoncées, qui sont à côté, et la terre usée de ces vieux arbres servira à regarnir les allées.

3°. Le défoncement se fait en automne; et pour le faire avec succès et éco-



nomie, il ne faut point, comme autrefois, ôter toute la terre de chaque tranchée, et l'y remettre ensuite; c'étoit remuer deux fois la même terre inutilement, faire double dépense, et perdre du temps.

On fait donc une première tranchée de trois pieds de profondeur, dont on jette la terre à côté, le dessus dessous, et on la laisse là jusqu'à la fin de tout le défoncement : on fait cette tranchée aussi longue et aussi large qu'on veut, sans néanmoins excéder une toise de longueur et quatre pieds en largeur, pour ne point fatiguer; et si on la fait de quatre toises dans sa largeur du terrain, sur quatre pieds de longueur, trois hommes pourront y travailler aisément ensemble. Les jardiniers appellent ces tranchées *jauges*; ils appellent aussi *jauge* le bâton nécessaire pour mesurer la profondeur et l'étendue de chaque tranchée, afin de les faire toutes égales. On en fait une seconde auprès de la première, et on jette dans la première jauge les terres de la seconde, à mesure qu'on la creuse; en sorte qu'en mettant dessous ce qui étoit dessus, et dessus ce qui étoit dessous, on fait une superficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond, et toute la terre mûrira : on se sert des bâtons nommés *jauges*, pour faire la seconde tranchée égale à la première; on en fait de même une troisième, et ainsi successivement, jusqu'à ce que tout le terrain soit défoncé; en sorte qu'à la fin il reste une tranchée pareille à la première, qu'on remplit de la terre de cette première jauge. Il faut observer la même chose aux espaliers le long des murs.

Si les terres ne sont pas bien bonnes, on doit prendre toute la superficie des allées pour la mettre dans les tranchées, et remettre toute la mauvaise terre qui en sort sur les allées.

S'il se trouve du tuf dans le fond des tranchées, il le faut ôter et y mettre d'autre terre; car il est mortel aux arbres.

Si le fond n'est qu'un petit caillou noir, on le laisse; il n'est pas mauvais aux arbres ni au fruit; au contraire, la racine y trouve beaucoup de sels.

En mettant ainsi la terre le dessus dessous par tranchées, ce remuement fait naturellement un talus devant l'ouvrier; et en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir apporté le fumier sur le bord de la tranchée, et pendant que plusieurs hommes défoncent la terre et la jettent devant eux, un autre qui est sur le bord de la tranchée répand le fumier sur le talus; par ce moyen la terre est bien mêlée et nullement trépignée.

Lorsqu'on défonce le long de quelque mur, on doit remplir la tranchée aussitôt qu'elle est faite, ne pas approcher trop près des fondations du mur, et y laisser toujours quelques petits talus solides, de peur que le mur ne s'affoiblisse par son propre poids, ou par quelque pluie inattendue.

Disposition du Jardin.

VII. L'emplacement du jardin étant marqué, il est nécessaire d'en examiner le terrain, d'en proportionner les carrés et les allées. Pour le distribuer d'une manière utile et agreable, il faut prendre d'abord trois allées qui règneront en face du côté de l'entrée, dans toute la longueur du jardin; celle du milieu vis à-vis de l'entrée, sera plus grande que les autres, et les deux autres règneront tout le long des murs, à trois ou quatre pieds de distance au moins. On fera ensuite une allée ou deux de traverse, qui couperont la longueur du jardin, outre celles qu'on laissera aux deux bouts, à quelque distance des murailles, pour que le terrain du jardin soit

isolé, et qu'on puisse se promener et travailler par tout. L'allée de largeur par laquelle on descend de la maison dans le jardin, doit être la plus grande et la plus propre, parce que c'est celle qui se présente d'abord. Voilà au moins ce qu'il faut d'allées pour la beauté et la commodité de la culture : au surplus, on proportionnera le nombre et la largeur des allées, tant de longueur que de traverse, sur l'étendue du terrain, en sorte qu'elles se partagent en carrés égaux.

Chaque carré sera bordé de plates-bandes d'environ quatre pieds de largeur, plus ou moins, suivant l'étendue du jardin, qui accompagneront les allées.

On plante des arbres fruitiers en espalier le long des murs ; on en met en buisson ou en contr'espalier dans le milieu des plates-bandes du dedans du jardin, afin que chaque côté de l'arbre soit également labouré. Toutes les plates-bandes, tant des espaliers que du dedans du jardin, doivent être d'égale largeur, et n'être élevées que de trois pouces, pour ne pas faire paroître les allées trop enfoncées.

On ne doit jamais battre le bord des plates-bandes : cela les rend trop élevées du milieu. On borde chaque côté des plates bandes et le terrain des espaliers, ou de fleurs, ou de menues plantes, qu'on appelle plantes de bordures ; en sorte qu'on se promène toujours dans les allées entre deux rangs d'arbres et de fleurs ou de menues plantes. La statice, ou gason d'olympe, est la plus jolie plante de bordure, parce qu'elle ne mange pas la terre, qu'elle est fort propre, en fleur la moitié de l'année, et toujours verte.

On placera le bassin directement dans le milieu du jardin, si on y en fait un ; ce qui sera commode, pour fournir les eaux nécessaires aux arrosemens.

Le corps de chaque carré du parterre doit être en gazon ; et ceux du potager seront continuellement garnis de légumes qui se succèdent les uns aux autres. On divisera chaque carré en différentes planches ou carré longs, aussi égaux les uns aux autres, pour avoir de tout, le cultiver plus aisément, et former aux yeux une agréable diversité : les planches seront dressées avec symétrie, et on les partagera par des sentiers qui auront un pied de large ; mais les allées doivent avoir au moins cinq à six pieds de largeur, même dans les plus petits jardins, pour qu'on puisse se promener deux de front ; autrement ce ne sont que de grands sentiers.

Les carrés partagés, s'il reste du terrain, comme encoignure, langue de terre, ou autres, on pourra y faire quelque couche à l'écart, y planter ou en faire des cabinets, des loges à outils de jardinage, et des places à fumier, ce qui doit être le pis-aller ; car il n'y a pas de si mauvaise exposition qui ne soit bonne à quelque chose, et le grand art du jardinage consiste à n'avoir jamais de terrain inutile.

On place en face du principal aspect de la maison ce qui flatte le plus la vue et l'odorat, comme fleurs, arbrisseaux et parterres ; de cette sorte quand on a plusieurs jardins ou de grands terrains à sa disposition, on éloigne les fruitiers et les potagers à l'écart ; mais lorsqu'on n'a qu'un jardin d'étendue médiocre, on doit songer à l'utile, et employer son terrain en plantes utiles plutôt qu'en parterre et en fleurs ; il faut pourtant toujours observer de mettre en vue ce qui plaît le plus des différentes parties du fruitier et du potager. De beaux espaliers, de beaux buissons de fruits, pour les grands jardins, et des évantails dans les petits.

Pour l'économie et le goût dans la disposition d'un jardin, il faut 1°. que s'il est petit, c'est-à-dire, d'environ six toises de large, et long à proportion, on n'y fasse qu'une allée de six pieds vis-à-vis de l'entrée, et au plus une ou deux autres petites allées aux deux extrémités, si ce jardin de cinq à six toises de large en a dix ou douze de longueur, et qu'on fasse des sentiers d'un pied de large le long

des espaliers, et des planches de quatre pieds de large, avec de petits sentiars qui traversent la longueur du jardin, pour y mettre, non point des arbres en buissons, à moins que ce ne soit de petits pommiers de paradis, grosaillers ou autres qui n'offusqueront pas les espaliers, et n'incommoderont pas la promenade, mais plutôt des fraises, salades et herbes potagères de différentes sortes, pour en avoir en tout temps.

2°. Que si le jardin est médiocre, de dix à douze toises, on y fasse l'allée d'entrée de huit à neuf pieds, et les autres de six à sept pieds de large, en sorte qu'il y en ait le long de tous les espaliers. Il restera au milieu un carré de six à huit toises de large, qu'on coupera en deux portions égales, ou par une allée de traverse large comme celle des espaliers, si tout le carré a au moins quinze à vingt toises de longueur, ou par un sentier de trois pieds, si ce carré n'a que dix à douze toises de long : on en emploiera la première en herbages, et la seconde en arbres fruitiers, disposés en quinconce ou autrement, parmi lesquels on pourra mettre des fraisiers et petits légumes pendant les cinq ou six premières années que les fruitiers grandissent.

3°. Si la place a depuis quinze à vingt jusqu'à quarante toises de large, sur vingt-cinq et jusqu'à cinquante toises de longueur, ce qui fait un beau jardin, on y fasse tout autour des allées de huit à neuf pieds ; qu'on donne quatre pieds de plus à l'allée du milieu qui coupe tout le terrain en deux, et qu'on donne aussi six ou sept pieds de plus à celle d'entréa, qui est parallèle au corps - de - logis. Une allée de traverse, large comme celle des espaliers, forme de beaux carrés : on compte tels ceux qui ont douze toises de long sur six à huit de large, encore mieux quand ils sont à peu près carrés.

4°. Si le jardin a cinq ou six arpens, il faut y faire vingt ou vingt-quatre carrés ; donner quatre toises de large à l'allée principale, qui est celle du milieu, et deux à celle de la circonférence ou du pourtour du jardin, ainsi qu'à celles qui le coupent.

Lorsqu'une muraille courbe gêne, on doit faire néanmoins l'allée à angles droits et carrés, qu'on garnira toujours à droite et à gauche de jolies bordures qui la marqueront ; et les endroits qui auront plus de largeur qu'il ne faudroit pour la disposition ordinaire, serviront en fraisiers et autres plantes incapables d'offusquer les espaliers.

Quand le jardin est trop long pour sa largeur, après qu'on l'aura partagé en un assez grand nombre de carrés égaux par des allées de traverse, on bornera cette longueur par une muraille ou par un treillage, ce qui multipliera les espaliers, ou par quelque palissade de raisins, arbres fruitiers ou bosquets, qui serviront pour l'utilité des fruits, et pour l'agrément de la vue.

La planche ci-jointe représente un magnifique jardin sur un sol uni et de niveau, garni de bois, de bosquets, de boulingrins, de pallissades, de rampes, de glacis, de tapis, de gazons, de portiques, de berceaux, de fontaines, de bassins, de jets-d'eau, et c. et c.

Des Jardins coupés de murs.

Un *jardin coupé* n'est autre chose qu'un jardin dont toute l'étendue est coupée et recoupée de murs disposés en carrés, et haut de neuf pieds sous chaperon, afin que les arbres ayent de quoi s'étendre en espaliers.

Ainsi un jardin coupé est un assemblage de petits jardins carrés qui se communiquent les uns aux autres, et qui doivent avoir chacun douze toises au moins, et au plus vingt toises en carré; afin qu'outre l'espalier qui règnera tout autour avec une plate-bande de trois pieds de large le long des murs, l'espace du milieu forme aussi, avec ses plates-bandes, un carré isolé par des allées d'environ six pieds de large, et qui servira à produire de tout ce que les jardins, tant fruitiers que potagers, donnent en toute saison. Il n'est pas nécessaire que ces carrés de murs soient parfaits.

Il faut seulement que ces murs qui coupent le jardin, ayent des ouvertures ou vides qui se répondent les uns aux autres, et servent de portes: on les place suivant la disposition de la principale entrée du jardin: ordinairement elles sont dans les encoignures, et de la largeur de l'allée qui règne le long des espaliers, mais de quelque côté qu'on les mette, on doit toujours ménager l'enfilade et le point de vue.

Melonnière.

L'espace de terre qu'on destine à cet usage, se proportionne à l'étendue du terrain entier, et sur la consommation ou l'emploi. La melonnière doit être placée dans l'endroit le plus exposé au midi; on peut lui donner cinq à sept toises de largeur, et la longueur ordinaire de carrés. Les murs qui la ferment du côté d'où vient le soleil, ne doivent pas avoir plus de trois pieds et demi de haut, et ils doivent être surmontés d'un petit chaperon ou d'une tablette de pierre, de même que le mur qui doit donner de l'abri du côté du nord, et qui pour cela est plus haut que les autres.

Une melonnière ainsi construite dans un jardin coupé, est d'un bon rapport: les petits murs qui la ferment, réfléchissent sur les melons la chaleur du soleil, et ce sont des brise-vents qui défendent tout ce que l'on y met.

Ados.

Dans ces melonnières, le long des murs exposés au midi, et même au levant, il faut faire des ados larges de quatre pieds. Un *ados*, terme de jardinage, n'est autre chose que de la terre élevée en talus le long de quelque mur bien exposé, pour y semer pendant l'hiver et le printemps ce qu'on veut avancer, plus qu'il ne feroit en pleine terre, parce que le soleil frappe ces talus presqu'à plein, comme les murailles, et qu'outre cela ils ont la réflexion de la chaleur du mur, le long duquel on les dresse. On fait aussi des ados en pleine terre dans les carrés; on les y fait de trois pieds de haut, tombant en pente douce par les deux côtés, principalement du côté du soleil, afin que la neige et l'eau s'écoulent mieux. Les ados de bahut sont très-utiles dans les terres froides et humides. On sème sur les ados des pois, des fèves, des artichauts, des framboises, etc. On élève ordinairement les ados à trois pieds au-dessus de terre contre le mur, et le glacis qui se termine entre l'allée, n'en est élevé que d'environ trois pouces; on le borde de planches pour empêcher la terre de l'ados de s'ébouler dans l'allée ou sentier. On y plante principalement des fraises et des laitues; il y en a qui les couvrent de chassis de verre, pour les garantir des frimats et des hâles du printemps: on en fait dans les melonnières et dans tous les jardins aux belles expositions.

Digitized by Google

Palis ou *Perchis.*

Les jardiniers coupent encore des cantons de leurs jardins avec des pieux et des perches qui soutiennent des paillassons, pour élevee des primeurs ; et souvent, pour y donner plus d'abri et de chaleur, ils font ces clôtures de paillassons, soit de de jonc, de paille, de roseaux, ou même de genêt.

Serre à Orangers.

Enfin, il faut que le jardin soit accompagné d'une serre, utile pour préserver des rigueurs de l'hiver les orangers, citronniers, geenadiees, lauriers, myrtes, jasmins, figuiers, et généralement tous les arbrisseaux encaissés on empotés qu'on y serre, et aussi pour faire germer en mannequins ou autrement, qnantité de fruits, amandes, pêches, noix, glands, et c. et pour y élever sur des couchea, on y conservee en hiver quantité de plantes potagères, qui produisent par ce moyen toute l'année, comme pois, féves, laitues-pommées, chicorées, céleri, cardons, aspeeges, artichants, choux-fleurs, poirées, poireaux, carottes, panais, betteraves et autres, et pour y élever des plantes étrangères, et c.

Le midi est l'exposition d'une serre, parce qu'elle reçoit le soleil depuis neuf à dix heures du matin jusqu'à son couchee, et qu'ainsi il peut échauffer davantage par la durée de sa chaleur, et en corrigee mieux l'humidité qui pourroit s'y introduire. L'exposition du levant qui donne le soleil depnis son lever jusqu'à deux et trois heures après midi, n'est pas moins favorable. Celle du couchant, qui jouit des rayons du soleil depuis midi jusqu'au soir, s'emploie lorsqu'il n'est pas possible d'avoir l'une des deux autres ; mais cella du nord est très-dangereuse, par les mauvais vents et le pen de chaleur qu'elle reçoit du soleil.

La façade, qui est le côté la plus exposé au soleil, demande à être le plus ouverte qu'il se peut ; les fenêtres et les portes qui l'occuperont entièrement, ne doivent être séparées que par des piliers de boia et de pierre, afin qu'en les ouvrant, lorsque le soleil luit, toutes les plantes que la serre renferme, pnissent être favorisées de ses rayons. Ces fenêtres peuvent avoir quatre, cinq et six pieds de large, et la hauteur de toute la serre, à la réserve de l'appui, qui, pour l'ordinaire, est de trois pieds ; la porte doit avoir la même hauteue, et une largeur suffisante pour le passage des arbres.

Il seroit très-utile que les portes fussent doubles et à deux battans, en sorte que l'une s'ouvrît en dehors et l'autre eu dedans, pour abattre la première sur soi, quand on veut aller faire la visite dans la serre, sans que le froid s'y insinue. On peut encore remplir l'entre-deux de ces portes de foin bien pressé, et même ajouter au dehors du fumier de cheval bien chaud, si l'hiver est extrêmement rude.

En eecommandant la grandeur des croisées, il faut observer qu'elles soient si bien munies de fermetures nécessaires, que le froid ne puisse s'insinuer par aucune ouverture, ni pénétrer du dehors en dedans : pour y eéussir, outre les chassis de verre qu'on met communément aux croisées à fleue de mur de face, il est bon de poser en dedans un autre chassis collé de papier des deux côtés de son épaisseur. On pourra mettre eucore en dehors des contre-vents de bois ; et outre cela, dans les grands froids, bien calfeutrer avec du foin ; par ce moyen, la chalene tempérée

Digitized by Google

qui sera restée de la belle saison, ne pourra pas se dissiper, et demeurera dans un même degré.

Les murs exposés au nord doivent être d'une épaisseur de trois pieds, et d'une construction solide ainsi que les côtés et le plafond, au-dessus duquel il ne faut laisser aucun jour; il seroit même à souhaiter qu'il fût voûté, ou au moins que le grenier d'au-dessus fût rempli de paille ou de foin. Ce plafond doit être suffisamment élevé, pour ne pas gêner les arbres.

Il faut aussi que le plancher ou le sol soit élevé de quelques marches au-dessus du rez-de-chaussée, afin de préserver les plantes de l'humidité, beaucoup plus dangereuse que le froid. Il est mieux que ce plancher soit planchéyé, que d'être de plâtre ou de sable battu, à moins qu'on ne voulût faire servir la serre à quelqu'autre chose pendant l'été; si on pouvoit y pratiquer des caves dessous, elle en seroit plus saine, et conserveroit bien mieux un même point de chaleur que celles placées dans des endroits bas, quoiqu'à l'exposition du midi.

Quant à la longueur et à la largeur d'une serre, chacun peut la régler suivant ses facultés.

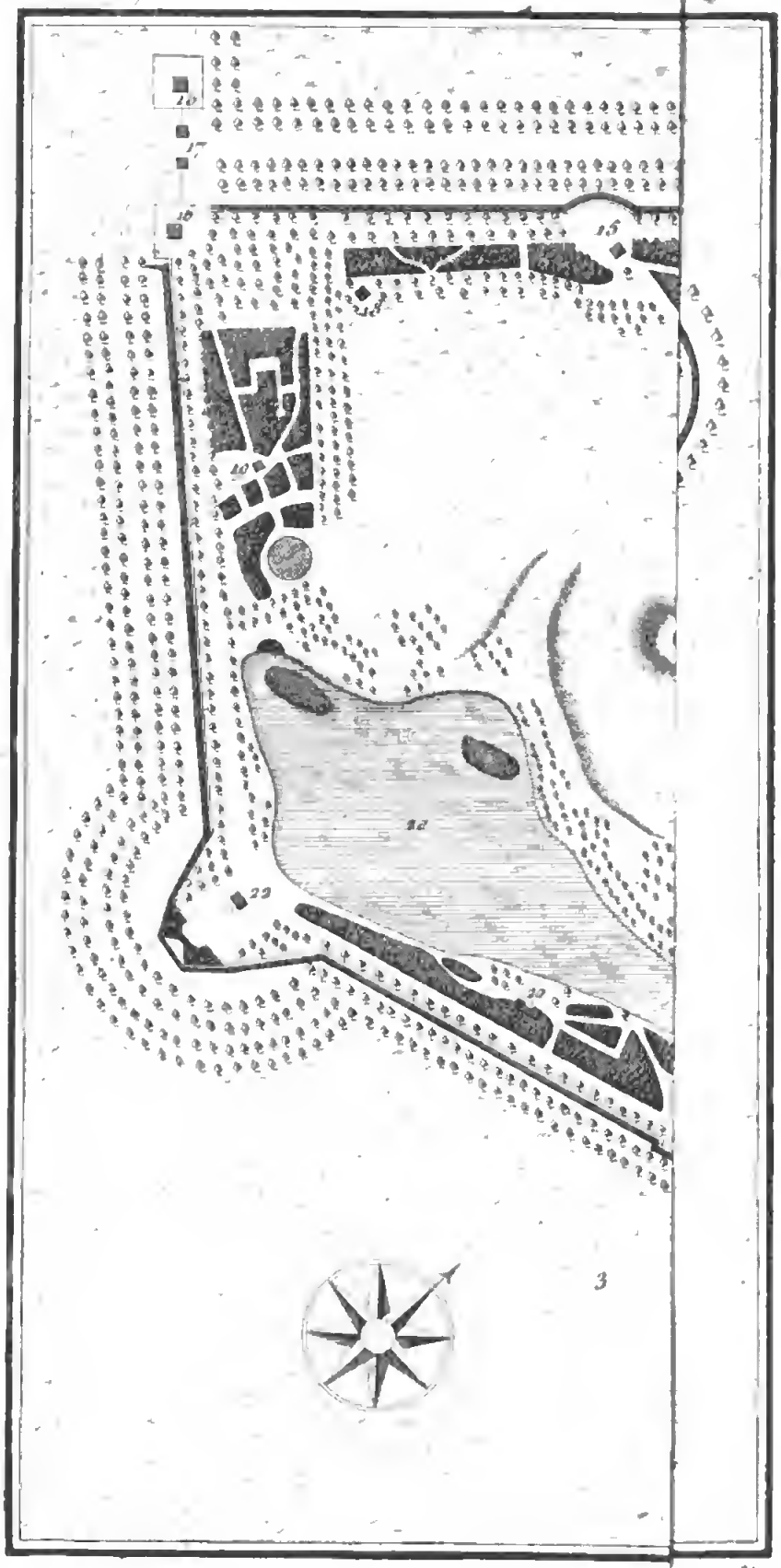
Avec tous ces soins les plantes peuvent encore ne pas être en sûreté contre le froid; il peut être si cuisant, et glisser d'une manière si imperceptible, que le dedans de la serre s'en ressente. Pour connoître quand il pénètre, on met en différens endroits de la serre, surtout auprès des portes et des fenêtres, et sur le bord des caisses et couches, des linges mouillés, ou de petits vases pleins d'eau; et quand on voit qu'elle gèle, on doit, sans différer, tâcher d'y rétablir le degré de chaleur perdu.

Il y en a qui se servent de lampes suspendues au plancher, au milieu et dans les coins de la serre, surtout dans les endroits par où le froid peut venir; mais la fumée est la peste de la verdure, et souvent de la plante? D'autres mettent des terrines remplies de charbon allumé, ou des poêles d'Allemagne, qu'ils entretiennent d'un feu modéré, et dont la fumée sort en dehors de la serre par un tuyau. Cette manière d'échauffer l'air est inégale; le voisinage du feu brûle certaines plantes, pendant que d'autres gèlent; de plus, le feu vient-il à s'affoiblir ou à s'éteindre, les plantes qui ont ouvert tous leurs pores à la chaleur donnent plus de prise à la gelée que si on les avoit laissées sans feu. Le plus sûr et le meilleur en même temps, est que la serre ait, comme on l'a dit, une bonne exposition, des portes épaisses et bien closes, des fenêtres bien fermées avec des contre-vents, et de bons chassis doubles bien calfeutrés, et principalement de bonnes murailles: il est bon aussi de redoubler dans les grands froids les paillassons sur les croisées.

Quelque nécessaire que soit une serre aussi bien conditionnée que celle dont on vient de donner la description, cependant peu de personnes veulent ou peuvent faire une semblable dépense; il est plus ordinaire de voir employer à cet usage des pièces qui ont servi de salle, d'écurie, de cellier, et quelquefois de cave; ce qui est le pis de tous, parce que les lieux bas et creux, ne peuvent être que fort humides, et ne sont jamais échauffés des rayons du soleil; mais pour les autres, avec un peu de réparations, ils peuvent passer et suffire; par exemple, pour renforcer ces sortes d'endroits et les rendre plus chauds, on y fait un contre-mur de maçonnerie d'un pied d'épaisseur; on peut même faire un contre-mur de fumier grand et sec, entassé en le battant bien; et pour empêcher qu'il ne tombe, on l'environne de grosses perches qu'on fiche en terre à quatre pieds les unes des autres.

L'article

Digitized by Google



Digitized by Google

L'article des serres chaudes et leur description sera traité aux plantes exotiques, à la suite des articles des serres vertes ou serre d'arangerie, etc.

Voici le plan d'un magnifique jardin anglois, renfermant quatre cents arpens, il seroit très-possible d'en faire un de bien moindre étendue, qui réunit les mêmes agrémens; mais en général ces jardins ne sont beaux qu'autant qu'ils sont vastes. Voyez-en la description page 233.

Le jardin dont on donn la figure seroit toujours magnifique, quand il ne seroit pas autant rempli d'arnemens. Dans les jardins anglais tout doit y être naturel, subordonné au site et aux objets qui l'environnent.

Plan d'un magnifique jardin anglois, renfermant quatre cents arpens. Explication de la Planche ci-jointe.

1. *Château situé sur le sommet aplati d'une colline plus élevée que toutes celles des environs.*
2. *Grande porte d'entrée.*
3. *Immense prairie.*
4. *Terrasse qui égole la force du châteou.*
5. *Vaste pièce de gazon.*
6. *Avenue droite.*
7. *Pièces d'eau irrégulière, où deux rivières viennent se réunir en serpentant.*
8, 9. *Deux jardins potagers entièrement environnés de bois.*
10. *Orongerie qui fait partie de l'aile gauche du bâtiment, outre les serres pour les plantes étrongères.*
11. *Parterre devant l'orongerie.*
12. *Sallon de Nelson, environné d'arbres verts, et d'outres que les feuilles quittent.*
13. *Temple de Bacchus, qui consiste en an immense tapis vert, terminé par un grand lac au-delà duquel est le temple de Vénus et un lointain.*
14. *Ermitage, fait de racines et de troncs d'arbres, entrelacés avec beaucoup d'art.*
15. *Statue qui représente une dryade dansante.*
16. *Deux pavillons qui terminent l'angle du jardin de ce côté.*
17. *Grille.*
18. *Pyramide construite dans le genre de celle d'Egypte.*
19. *Monument de la reine Caroline, dont la statue est élevée sur quatre colonnes ïoniques.*
20. *Grand lac, dont les bords sont garnis de gazons et de promenades ombragées d'arbres.*
21. *Cascade dont les eaux se précipitent à travers des rochers et des ruines artificielles, bien imitées.*
22. *Temple de Vénus, composé de trois pavillons unis por six arcades. Il représente un demi cercle.*
23. *Rotonde farmée de deux colannes ïoniques, qui soutiennent un dôme sous lequel est une Vénus de Médicis en bronze, sur an piédestal noir.*
24. *Coverne de Didon, petit repasoir fort simple, où l'on a peint Enée.*
25. *Manticule sur laquelle an a élevé une calanne Corinthienne qui supporte la colonne du roi Georges II.*
26. *Théâtre de la reine, espèce de terrasse ornée de deux urnes.*
27. *Bâtiment ïonique, appelé* sallan du repos.
28. *Petite allée d'arbres couverts, sous laquelle, par le mayen de plusieurs canaux, la pièce d'eau se précipite dans le lac, et forme la cascade du n°. 21.*
29. *L'ermitage ou la grotte du berger, couverte de lierre. L'intériour est vouté.*
30. *Deux pavillons en forme de péristile, placés aux deux côtés de l'entrée la plus ordinaire des jardins.*

31. *Demi-lune, décorée par le temple de l'Amitié.*
32. *Vaste tapis vert triangulaire, parsemé de quelques arbres, et terminé au sommet par le temple des Dames.*
33. *Belle grille de fer, élevée de toute sa hauteur au-dessus de la terrasse.*
34. *Pont de Palladio, parce qu'il est construit à sa manière.*
35. *Allée le long du tapis vert, dont l'élévation est très-sensible.*
36. *Temple gothique de soixante-dix pieds de haut. Tout y est dans le goût antique.*
37. *Route irrégulière, que traverse des massifs différemment coupés.*
38. *Superbe colonne cannelée et octogone, surmontée d'une rotonde ouverte, sur laquelle est placée une statue habillée à la romaine.*
39. *Grande demi-lune, ornée de quelques groupes d'arbres plantés sans ordre.*
40. *Terrasse du nord, entièrement bordée de bosquets et de bocages, percés très-irrégulièrement, à l'angle de laquelle est une statue qui représente la Poésie pastorale.*
41. *Pavillon octogone et ouvert, orné de quatre thermes en dehors, et c., appelé* le temple de la Poésie pastorale.
42. *Temple grec, bâtiment superbe.*
43. *Profond vallon de traverse, entièrement couvert de gazon.*
44. *Temple des Dames, situé entre deux beaux tapis de verdure et de vastes bosquets.*
45. *Côteau rapide, qui conduit à des bocages sombres, à des pièces de gazon, et à des petits lieux de repos.*
46. *Jolie grotte au milieu d'un ombrage épais.*
47. *Rivière des Aulnes, ainsi appelée de la quantité de ces arbres qui la bordent.*
48. *Pont de Rocaille, sous lequel la rivière ci-dessus se dégorge dans la seconde pièce d'eau.*
49. *Temple des Hommes les plus célèbres du pays, ou les Champs-Elisées.*
50, 51. *Pièces d'eau.*
52. *Temple à l'usage du culte, entouré d'un cimetière, terminé par un mur.*
53. *Colonne rostrale, sur le sommet de laquelle est une statue représentant la Poésie héroïque.*
54. *Temple de l'ancienne Vesta.*
55. *Arcade d'ordre dorique.*
56. *Cabane entièrement cachée par des arbres.*
57. *Tapis vert, parsemé de quelques arbres.*
58. *Rivière supérieure ou principale.*
59. *Pont de pierre.*
60. *Monument de Congrèves; c'est une pyramide tronquée.*
61. *Grotte de cailloux.*
62. *Statue équestre, placée hors des jardins.*
63. *Tapis vert, vaste et parfaitement uni.*

CHAPITRE II.

Choix d'un Jardinier.

UN jardin réuniroit en vain toutes les qualités les plus désirables, si la main d'un jardinier expert n'en dirigeoit les productions. Quelqu'intelligent et zélé que fût le propriétaire, il ne pourroit suppléer par une diligence assez assidue, à la paresse et autres défauts de celui qui travailleroit sous ses ordres. Un jardinier est l'ame du jardin, il donne du mouvement à tout; tout vit par lui, comme tout languit

sans ses soins. Il est donc bien important d'en avoir un qui possède les qualités de la profession, si l'on veut avoir un jardin tout à la fois agréable et utile.

Ces qualités regardent la personne du jardinier, ou dépendent des talens qui sont à souhaiter dans son état.

Par qualités de la personne, on entend l'âge, la santé, la figure, les forces; sous le nom de talent, on comprend d'abord la sagesse, l'honnêteté, enfin les connoissances qui sont nécessaires dans son métier; éclaircissons les traits de ce portrait.

Un jardinier ne doit être ni trop jeune, ni trop vieux, voilà pour l'âge; les deux extrémités ont leur défaut; trop de jeunesse est suspecte d'ignorance, et sujette à des passions qui détournent du devoir; un âge trop avancé fait craindre la paresse ou l'infirmité; on doit donc, quand on le peut, choisir depuis trente ans jusqu'à soixante; ces limites répondent assez ordinairement de la santé et des forces.

Rien de si commun que des gens qui se disent jardiniers, et rien de si difficile que d'en trouver un bon; presque tous remplis de préjugés enracinés, incapables d'observations et de réflexions, ils travaillent comme des machines. Le préjugé et l'entêtement sont chez eux la plus grande science; ce qu'ils ont mal appris, ils l'enseignent souvent plus mal encore, en sorte que cet art iroit toujours en déclinant, s'il ne se trouvoit pas de temps en temps des personnes instruites qui répandent la lumière.

Il y a des jardiniers maraîchers, des jardiniers tailleurs d'arbres, des jardiniers pépiniéristes, des jardiniers décorateurs, et enfin des jardiniers fleuristes. La routine est la science du plus grand nombre; il est très-difficile de trouver un jardinier qui, hors de la taille et de la cueillette des fruits, lève les yeux sur un arbre pour voir s'il ne souffre pas dans quelque partie.

Souvent on juge du mérite simplement à la vue, et quelquefois à la première, sans discussion, et même involontairement; on se sent tout d'un coup de l'inclination, ou de l'aversion pour une personne qui se présente; ainsi l'air doux et modeste, une figure agréable, sont à désirer dans les personnes qu'on attache à son service.

Un particulier doit, autant qu'il est possible, chercher un jardinier qui entende toutes les parties du jardinage, mais principalement le traitement des arbres fruitiers; cet art a besoin de raisonnement, d'expérience, et d'une main sûre, tant pour les greffes que pour la taille, la conduite, etc.

Un jardinier, quel que soit son genre, doit être fort, adroit, intelligent, actif, ami de la propreté, de l'ordre et de l'arrangement; aimer son jardin comme on aime sa maîtresse; admirer ses productions, se complaire dans son travail, être toujours à la tête des ouvriers, le premier au jardin, et le dernier rentré, faire chaque soir la revue des outils, pour voir si ceux dont on s'est servi dans la journée sont rangés à leur place, si rien ne traîne et si tout est dans l'ordre.

En général, les jardiniers maraîchers qui demeurent chez les bourgeois, font un commerce clandestin très-préjudiciable aux intérêts du maître; c'est celui des graines, des primeurs, etc. Communément on laisse les plus belles plantes monter en graine; un ou deux pieds suffiroient pour l'entretien d'un jardin, ils en laissent dix et vingt, sous le spécieux prétexte que si les uns manquent, les autres réussiront. C'est de cette manière que sont pourvues les boutiques des marchands de graines des environs. Combien de fois les propriétaires ne sont-ils pas forcés de racheter leurs graines chez ces receleurs?

L'objet des primeurs est d'une grande conséquence. Si le propriétaire aime à jonir, leur soustraction le prive du seul plaisir qu'il se promet de son jardin ; si au contraire il veut se dédommager de ses dépenses, et avoir un bénéfice sur le produit des ventes de ses légumes, le jardinier infidelle lui enlève la partie la plus claire. Enfin, si ce jardinier est chargé des ventes, s'il trompe sur ces ventes, et les tourne à son profit, le bénéfice est zéro, et la perte seule est réelle ; de là est venu une autre maxime, qui dit que le jardin du bourgeois lui coûte plus qu'il ne lui rend. Enfin, lassé de beaucoup dépenser sans jonir, il finit par affermer et par n'être plus le maître chez lui.

Il est bon de faire connoître une autre friponnerie des jardiniers chez les bourgeois. Sous prétexte que la saison presse, que les travaux sont arriérés, etc. ils demandent des journaliers, multiplient le nombre des journées bien au-delà des besoins réels, et souvent ils en comptent qui n'ont pas été faites. Ce n'est pas tout, ils retiennent pour eux une partie de leur salaire. Le propriétaire qui passe une grande partie de l'année à la ville, est à coup sûr trompé ; quant à celui qui vit à la campagne, s'il l'est, c'est sa faute ; les payemens doivent être faits par ses mains à la fin de chaque semaine, et chaque jour le matin et le soir, il doit compter le nombre d'ouvriers employés, et en tenir une note ; enfin, questionner les ouvriers pour savoir si le jardinier n'exige pas d'eux une certaine rétribution. Il faut une année révolue pour décider des talens, de la conduite et de la fidélité d'un jardinier.

ARTICLE PREMIER.

Liste de tous les termes du Jardinage, par ordre alphabétique.

Abri. Endroit où les plantes sont garanties.

Abriter. Mettre à l'abri.

Absorbant Vaisseaux d'une plante, qui se chargent d'une humeur pour l'y porter

Abstinence. Soustraction de la bonne terre au pied des arbres.

Accolage. Action d'accoler.

Accoler. Lier quelque chose à un corps solide.

Accroissement Augmentation, manière dont les végétaux poussent et croissent.

Acide. Suc exprimé des plantes, et suc des fruits aigres.

Acre. Nom des fruits sauvageons mordicans, et d'un goût désagréable.

Acreté. On greffe les arbres pour faire perdre à leurs fruits leur âcreté.

Adhérent, ente. Les mousses les oeufs des insectes sont adhérens aux arbres.

Ados. Elévation de terre en forme de talus, plus large du bas que du haut.

Adventice. Nom des plantes qui croissent sans avoir été semées.

Affaissement.

Affaisser. Le fumier emplié, et les terres remuées ou rapportées, s'abaissent.

Age. L'âge d'un arbre se connoit aux cercles que présente sa coupe transversale. Les bourrelets placés aux différentes tailles des arbres fruitiers, indiquent leur âge.

Agrafe. Ornement qui lie deux figures dans un parterre de broderie.

Aigre. V. *Acide.*

Aigrette. Faisceau ou panache de poil, ou de filet ou de duvet, surmontant les graines et facilitant leur dispersion: telles que le charbon, le pissenlit, le salsifix, etc.

Aiguille. Voyez *Dard.*

Aile. Voyez *Aisselle.*

Aile, se dit aussi de l'angle que forme avec la tige la rencontre d'une branche qui pousse à côté d'une autre.

Aile, dans les artichauts, désigne les

pommes ou têtes qui accompagnent le principal montant sur la même tige.

Ailé, ée. Il se dit des tiges garnies de feuillets membraneux, comme celles des chardons.

Air. Elément.

Aire. Place unie et préparée pour batre les graines.

Aire. Dessus d'une plaie faite à un arbre, qui doit être unie avec la serpette.

Aisselle. Les boutons et les fleurs naissent dans les aisselles des feuilles, c'est-à-dire, à leur base.

Ajutage. Tuyau de cuivre monté à vis sur une souche de même métal, qui forme un jet d'eau gros ou mince, selon l'ouverture qu'on lui donne.

Alignement. C'est dresser des allées et des rangs d'arbres, et planter proprement des herbages sur des planches.

Aligner. Tracer des lignes au moyen d'un cordeau et de jalons, afin de former des allées et des bosquets.

Allée. Chemin dressé et aligné pour la promenade : il y en a de vertes et de découvertes.

Alonge. Brin de jonc ou d'osier avec lequel on attache les branches ou les bourgeons trop courts tant au palissage d'hiver qu'à celui d'été.

Alonger. Donner aux arbres, en les taillant, toute l'étendue qu'ils doivent avoir, selon leur grosseur et leur vigueur.

Altéré, ée. Il se dit du fumier desséché, des plantes dont les feuilles se fanent, et de la terre quand elle est fort sèche.

Amande. Semence de certains arbres, contenue dans une peau parchemineuse, membraneuse et coriacée.

Ame végétative. Moelle placée à l'axe du tronc et des branches.

Amendement. Tout ce qui peut engraisser et féconder la terre.

Amender. Engraisser les terres.

Ameublir. Rendre la terre douce, maniable, en la labourant souvent.

Amplexicarle. Qui embrasse et enveloppe la tige.

Amputation. Retranchement d'une ou de plusieurs branches.

Amuser la séve. C'est laisser à un arbre quantité de pousses superflues, de peur qu'il ne s'emporte.

Analogie. Rapport, similitude.

Analogue. Il se dit des sucs de la terre et des parties des plantes.

Anatomie. Un bon jardinier doit savoir l'anatomie des plantes jusqu'à un certain point.

Androgyne, Hermaphrodite. Plantes qui ont les deux sexes sur le même idividu, mais séparés l'un de l'autre, chacun dans son enveloppe particulière.

Anneau. Petits plis et replis, placés à côté les uns des autres, qui se trouvent aux boutons à fleurs des arbres de fruits à pepin, et aux branches fructueuses.

Annuel, elle. Plantes qui ne restent qu'un an sur terre, puis meurent après avoir porté leurs graines.

Anodin, ine. On appelle les parties anodines des plantes, celles qui sont douces et savoureuses.

Aoûté, ée. Branche qui a acquis dans l'automne assez de consistance pour supporter les gelées.

Aoûté, ée. Graines et productions de la terre, qui ont été assez mûries par la chaleur du mois d'août.

Apetale. Fleur qui n'a point de pétales. Voyez *Pétale.*

Aplanir. Rendre uni et de niveau.

Aplomb. Un arbre doit toujours être sur son aplomb.

Appareil. Onguent ou emplâtre qu'on applique sur les plaies des arbres.

Appat. Moyen pour attraper les animaux qui sont les fléaux du jardinage.

Approche. Sorte de greffe qui se fait par l'union de deux branches de fruits différens. Voyez *Greffe.*

Apre. Un fruit est âpre, quand il n'est pas encore mur.

Apreté. La maturité des fruits et la vieillesse des arbres diminuent cette âpreté,

Aqueux, euse. Fruit qui ne sent que l'eau ou qui en a beaucoup.

Arbre sur coignassier, est celui qui a été greffé sur une bouture de coignassier, ou sur un arbre venu d'un pepin de coin.

Arbre sur franc, est celui qui est greffé sur un sauvageon venu de pepin ou de bouture.

Arbre de tige, est celui qui a une tige élevée.

Arbre à basse-tige, ou nain, est celui dont on réduit la tige par la taille à six ou huit pouces de haut.

Arbre de demi-tige a une tige plus haute que le précédent.

Arbrisseau. Plante ligneuse, qui produit plusieurs tiges au sortir de terre. Tel un noisetier, un laurier, un sureau.

Arbuste ou *sous-arbrisseau.* Plante ligneuse dont les branches sont vivaces, comme le rosier, le romarin, le hou, le chèvre-feuille.

Arcade. Ouverture cintrée que forme une palissade.

Argile, argileuse. Terre pesante, compacte, grasse, ductile, lorsqu'elle est humide, et dure exposée à l'air.

Arracher. Arracher les mauvaises herbes, un arbre mort.

Arrêt. Obstacle mis aux eaux pour les rejeter des deux côtés d'une allée.

Arrête. Partie pointue qui termine les balles, ou le fruit de quelques espèces de chien-dent.

Arrêter. On arrête un arbre, une palissade, c'est à-dire, on les coupe à une certaine hauteur pour les laisser s'emporter. On arrête les melons, les concombres, lorsque leurs bras s'alongeant trop, on les raccourcit, et on les taille pour faire pousser de leurs aisselles des membres fructueux. On arrête la vigne et certains bourgeons que par nécessité on taille.

Arrosement. Action d'arroser.

Arroser. Donner de l'eau à une plante.

Arrosoir. Il y en a à goulot, qui ne forment qu'un seul jet, et d'autres à pomme percée de plusieurs petits trous. Les premiers sont pour arroser les fleurs et les seconds pour mouiller les planches du potager.

Articulé. Racine articulée qui forme plusieurs noeuds, ou qui est interrompue par des noeuds. Feuilles articulées, qui sortent de l'extrémité des unes des autres. Silique articulée, qui est fort enflée par chaque graine, et fort rétrécie entre les graines.

Ascendant. Voyez *Membre.*

Ascension, se dit du mouvement de la séve.

Aspect Exposition d'une côte relativement au soleil.

Aspiration. Les plantes aspirent l'air, sans lui elles ne pourroient ni vivre ni profiter.

Assomoir. Petite boîte carrée dans laquelle les rats, lérots, etc. se trouvent pris par la chûte du billot.

Attache. Lien qui sert à retenir les branches des arbres sur le mur ou sur le treillage.

Avancer. Croître, se dit des grains et des fruits.

Avancer. C'est accélérer la végétation des plantes.

Aubier. Couche de bois tendre, et par conséquent imparfait, placée entre le bois formé et l'écorce.

Avenue. Allée qui conduit à une maison.

Avorter. Fruits qui ne parviennent ni à leur grosseur ni à leur maturité.

Automnal, ale. Fleurs qui paroissent en cette saison.

Auvent. Tout ce qui garantit du vent.

Axe. La moelle des arbres se trouve dans l'axe des branches ou du corps ligneux.

Axillaire. Terme appliqué aux fleurs et aux fruits qui émanent des aisselles des feuilles ou des branches.

Bac. Nom de petits bassins avec un robinet, qui se placent ordinairement dans les potagers.

Bague. Oeufs de chenilles arrangés en forme d'anneaux sur les bois de la pousse de l'année.

Digitized by Google

Bahut. Une allée, une plate-bande sont en dos de bahut, lorsqu'elles sont bombées dans le milieu pour faciliter l'écoulement des eaux.

Baie. Petits fruits mous et succulens de certains arbres et arbrisseaux, qui ne sont point réunis en grappe et qui renferment des pepins et des noyaux. Tels sont les fruits du sureau, du laurier, du genevrier, du gui.

Baisser Courber en dos de chat les branches de la vigne laissées à la taille, et les attacher à une perche liée aux échalas.

Balle. Nom de petites feuilles en écailles qui tiennent lieu de calice à la famille des graminées, et qui servent d'enveloppes à leurs semences.

Bandage. Bandes autour de la plaie d'un arbre. Par ce moyen elle reprend, et il se fait un bourrelet à la plaie.

Banquette. Palissade tondue à hauteur d'appui, dont on laisse quelquefois échapper des boules de distance en distance.

Bard. Civière à bras composée de deux brancards équarris et entretenus par plusieurs traverses qui en occupent le milieu.

Bard à caisse. Civière dans le milieu de laquelle est pratiquée une caisse de planches ou à claire-voie pour transporter du terreau, des fleurs et de menues plantes en motte.

Base. Naissance des branches et des feuilles sur la tige qui les porte.

Bassin. Espace creusé en terre autour d'un arbre à quelques pouces de profondeur pour l'arroser.

Bassin. Creux formé en rond autour des fleurs plantées dans un parterre pour les arroser ensuite.

Bassin. Fleurs qui, par un seul pétale forment une espèce de vase assez large par rapport à sa profondeur, et étroits par les bords.

Bassiner. Arroser légérement.

Batard, de. Opposé à franc, il se dit de toute plante sauvage ou qui n'est point cultivée.

Batard. Ce sont les fruits qui ne sont pas de la véritable espèce dont ils portent le nom.

Batard. Arbre dont la tige est plus haute que celle d'un nain, et moins haute qua celle d'un arbre de demi-tige.

Batardière. Lieu où l'on élève des arbres sortant de la pépinière au bout de trois ans.

Batte à bras. Maillet de bois pour applanir les allées; et pour plaquer du gazon.

Batte à main, plus petite que la batte à bras, très-commode pour plaquer les enroulemens de gazon et les bordures des bassins.

Battre. Frapper sur une allée avec une batte, après que la terre en a été regalée pour l'affermir et la sabler ensuite.

Béche. Instrument tranchant avec lequel on laboura.

Bécher. Labourer la terre avec la bêche.

Belveder. Eminence en plate-forme, soutenue d'un glacis de gazon, ou revêtue d'un mur de terrasse et ornée d'arbres taillés en berceau.

Bequille. Instrument de fer recourbé, moins large que la ratissoire et dont le manche est plus court.

Bequiller. Faire un petit labour avec une béquille.

Berceau. Espèce de galerie faite de treillage et garnie de verdure.

Beurré, ée. Poire fondante.

Bifurcation. Angle formé par la réunion de deux branches.

Biloculaire (*capsule*) à deux loges.

Binage. Second et leger labour fait avec la binette.

Biner. Labourer superficiellement les plantes ou les plate-bandes avec la binette.

Binette. Instrument de jardinage large et plat, camus et coupant d'un côté.

Bisannuel, elle. Plantes qui poussent leurs premières feuilles avant l'hiver, ne montent en graine que l'année suivante.

Blanc. Espèce de lèpre qui se communique aux feuilles, aux rameaux, et même aux fruits de quantité d'arbres et de plantes. Cette maladie qu'on nomme aussi *Meu-*

nier, les rend tout blancs et couverts d'une matière cotonneuse qui empêche leur transpiration.

Blanc. Petits filamens blancs qu'on trouve par couches sur les mottes de fumier chanci et qui sont la matrice des champignons.

Blanchir. On fait blanchir les cardons, le céleri, la chicorée, etc. en liant leurs feuilles encore vertes, et butant leur pied.

Blessure. Voyez *Plaie.*

Bois. Partie ligneuse et compacte des arbres.

Boiseux, euse. Qui tient de la nature du bois.

Bombé, ée. Elevée en dos de bahut.

Bord. On dit, les bords d'une feuille sont échancrés.

Border. Battre avec le dos de la bêche le bord d'une planche ou d'une plate-bande.

Border. Se dit d'une plate-bande autour de laquelle s'élèvent différentes plantes, et d'un parterre entouré de buis ou de planches.

Bordure. Ce qui termine ou entoure quelque chose.

Borner. Resserrer un talus, un tapis, dans une étendue limitée.

Bosquet. Petit bois formé de palissades régulièrement tondues, et coupé d'allées diversement symétrisées.

Botte. Amas de racines, ou de fleurs, et de fruits disposés par paquets, sortant du même point.

Botte. Botte de raves, d'asperges, d'oignons, pour exprimer plusieurs de ces plantes liées avec de l'osier ou de la paille.

Bouillon. Eau qui a fermenté pendant quelque temps avec différentes matières onctueuses, humectantes et corroborantes pour servir ensuite à la guérison des végétaux.

Boule. Arbres et arbrisseaux qu'on tond en forme ronde.

Boulingrin. Espèce de parterre de gazon renforcé, avec des bordures en glacis: Il y en a de *simples*, et de *composés.*

Bouquet. Assemblage de plusieurs fleurs sur une même plante.

Bouquet. Assemblage de fleurs ou de fruits liés ensemble.

Bouquet. Bois de peu d'étendue, planté dans un jardin d'agrément.

Bourgeon. Pousse verte de l'année; on la nomme branche, quand elle devient bois.

Bourgeonner. Pousser des bourgeons au printemps.

Bourre. Amas de poils rassemblé en pelotons.

Bourre. Première apparence que donnent les bourgeons des vignes et les boutons des arbres à fruit qui commencent à s'ouvrir.

Bourrelet. Gros noeud qui se forme à toutes les plaies des arbres, quand le recouvrement s'en fait.

Bourse. Productions rondes et assez grosses qui naissent toujours aux extrémités des branches fructueuses et d'où sort une fleur.

Bourse. Enveloppe épaisse qui renferme certaines plantes de la famille des champignons, et qui s'ouvre ensuite pour les laisser sortir.

Bouse. Fiente de boeuf ou de vache. C'est avec la bouse que se fait l'onguent de saint-Fiacre.

Boussole. (Planter à la). Observer en plantant les arbres de les placer dans la même situation qu'ils avoient dans la pépinière.

Bouton. Bourse écailleuse qui contient les rudimens d'une branche ou d'une fleur.

Bouton à bois. Oeil plat que toujours accompagne une feuille et qui ne produit que des bourgeons.

Bouton à fruit, ou à fleur, est un oeil rond, plus gros et plus saillant que celui à bois.

Boutonner. Pousser des boutons.

Bouture. Branche d'une plante ligneuse qu'on coupe en forme de coin, et qu'on met en terre debout ou pliée pour s'y enraciner.

Branchage. Assemblage de plusieurs branches.

Branche

Branche Rameau placé sur la tige d'un arbre et né d'un bouton.

Branche à bois. C'est celle qui porte des boutons plats, et qui naît sur une branche taillée l'année précédente.

Branche à fruit, plus menue que celle à bois dont elle émane, est chargée de gros boutons placés assez près les uns des autres.

Branche de faux-bois, rejeton élancé, dont les yeux sont plats et éloignés.

Branche folle ou chiffonne. Rameau court et menu, inutile aux arbres, et qui naît sur des sujets malades, ou sur des sujets vigoureux.

Branche gourmande. Gros rejeton qui prend naissance sur les fortes branches à bois.

Branchu. Arbre qui a des branches.

Bras. Branche des cucurbitacées, telles que les branches rampantes. Ces branches s'alongent et s'étendent.

Brin. Les arbres fruitiers sont d'un beau brin, c'est-à-dire d'une belle venue.

Brindille. Branche à fruit, très-petite, ayant des feuilles ramassées toutes ensemble, au milieu desquelles il y a un ou plusieurs boutons à fruit.

Brise-vent. Clôture faite ordinairement avec des paillassons de paille de seigle, et soutenue par des pieux.

Brise-vent. Pan de muraille élevé du côté des mauvais vents, et faisant l'équerre à l'extrémité d'un espalier.

Brocoli. Petit rejeton que produisent après l'hiver les vieux choux, lorsqu'ils se préparent à donner de la graine.

Brocoli. Nom d'un chou qui vient d'Italie, dont la pomme est violette, et semblable à celle du chou-fleur.

Broder, se dit figurément des melons dont l'écorce reçoit des cannelures en manière de broderie.

Broderie. On appelle parterre de broderie celui qui est dessiné en buis nain.

Brou. Ecorce verte ou verdâtre, fort épaisse, d'un goût amer, et qui sert d'enveloppe à certains fruits.

Brouette. Petit tombereau, qui n'a qu'une roue et deux brancards: celui qui s'en sert la pousse devant lui.

Brouette à fumier. Espèce de civière montée sur une roue, et terminée par un dossier.

Brouetter. Transporter avec la brouette.

Brouir, se dit des feuilles et des fleurs des arbres infestés de pucerons, ou sur lesquels ont soufflé au printemps de grands vents accompagnés de froid.

Brouissure. Cessation du mouvement de la sève dans les feuilles, causée par le froid.

Brûlure. Maladie qui attaque les bouts des branches et des racines, et les tiges des arbres en espalier, celles surtout à l'exposition du midi.

Bûche. Nom donné aux corps des orangers étêtés qu'on envoie.

Buisson. Arbre nain, garni de branches dans son pourtour, et évidé dans le milieu en forme d'un verre à boire.

Bulbe. Racine dont la forme est ovale, ronde ou en masse charnue.

Bulbeux, euse. Qui participe de la nature d'une bulbe, ou qui en vient, comme les plantes nées d'un oignon.

Bute. Motte de terre dans laquelle on plante un arbre, ou qu'on élève à son pied pour l'affermir.

Buter. Elever au pied d'un arbre ou d'une plante un monceau de terre pour empêcher que le vent ne l'agite ou que la sécheresse ne le prenne, et c.

Cabinet Lieu couvert de treillage, de maçonnerie ou de verdure.

Caduc. Qui subsiste peu de temps.

Caisse. Vaisseau carré, fait de planches de chêne, chênu, clouées sur quatre pieds du même bois, avec un fond de planches.

Calcaire. Nom des pierres et des terres que les acides dissolvent, et qui se changent en chaux vive par l'action du feu.

Calice. Enveloppe extérieure, ou le soutien des pétales de la fleur.

Calleux, euse. Bords d'une plaie qui se sont durcis.

Calleu, se dit aussi des semences qui n'ont qu'une enveloppe coriacée, et que renferment les fruits charnus et à pepin.

Callosité. Matière dure et sèche, qui se forme chaque année à la jointure des pousses d'une jeune branche, ou aux insertions des racines.

Calus. Noeud qui vient aux deux extrémités d'une branche cassée, ou à la jointure d'une branche ou d'une racine.

Camion. Espèce de petite charrette, ou petit tombereau traîné par deux hommes.

Campane. Découpure des feuilles et des fleurs, qui ressemblent à une crépine.

Campanulée (*pétale*), d'une fleur qui a la forme d'une cloche.

Canal. Vaisseaux qui servent à recevoir la séve et à la porter dans chaque partie des végétaux.

Canal direct de la séve est cette sorte de branches qui poussent d'aplomb à la tige, et qu'il faut supprimer pour avoir des arbres vigoureux, de belle figure, fructueux et de longue durée.

Cannelure. Cavité qui se rencontre dans les tiges et dans les fruits de quelques plantes.

Capillaire. Vaisseaux des plantes, qui, par leur petitesse ressemblent à des cheveux.

Caprification. Pratique très-singulière, dont le but est d'obtenir une plus grande quantité de fruits.

Capsulaire. Fruits peu ou point charnus, et qui n'ont que les organes nécessaires à la nourriture des semences.

Capsule. Espèce de boîte qui renferme les semences.

Caractère. Marque essentielle qui distingue les végétaux les uns des autres.

Carême. Pétale inférieure des feuilles papillonnées, quelquefois de deux pièces.

Carie. Pourriture qui attaque le corps ligneux.

Carier. Gâter, pourrir.

Carré. Division qu'on fait dans les compartimens d'un jardin.

Carreau. Planche oblongue d'un potager. On met l'hiver les légumes au carreau, en les plantant dans un coin tout près les uns des autres.

Carrefour. Place où aboutissent et se croisent plusieurs allées dans les bois et dans les bosquets.

Carrelet. Lime d'acier faite en triangle pour ouvrir les dents des scies à main.

Carrière. Partie des poires où s'amassent plusieurs petits noeuds pierreux qui semblent ne former qu'une pierre vers le centre du fruit.

Cassant, ante. On le dit de la chair de certains fruits.

Cassement. Action d'éclater un rameau de la pousse, ou une branche de la pousse précédente à un demi-pouce de sa naissance, en appuyant avec le pouce sur le tranchant de la serpette.

Cataplasme. Emplâtre de bouse de vache ou de terreau gras qu'on applique sur les plaies des arbres. On l'appelle onguent de saint-Fiacre.

Cautère. Ouverture faite dans l'écorce d'un arbre ou d'une branche, afin de faire percer des boutons aux endroits où elle en est dénuée, de renouveler ou de purifier la sève.

Cayeu. Rejeton des oignons qui portent fleur.

Cellule. Cavités des fruits, séparées entre elles par des cloisons.

Cep. Tronc de la vigne qui porte le sarment qu'on taille tous les ans.

Cerceau. On y a recours pour former les buissons et même les têtes des tiges qu'on taille.

Cercle. Les cercles ligneux des arbres enveloppent leur coeur et leur aubier.

Chair. Partie succulente des fruits, qui est couverte de la peau.

Champ (semer à). Voyez *Semer.*

Chanci, cie. Racines éclatées qui se moisissent en terre, et sur lesquelles se forme une humidité blanchâtre qui les fait noircir en dedans et pourrir.

Chanci. Parties du fumier qui commencent à blanchir, et où se forment des filamens regardés comme la semence des champignons.

Digitized by Google

Chancissure Moisissure qui prend aux racines des arbres et qui en fait beaucoup périr.

Chancre. Espèce d'ulcère dans les plantes : cet ulcère détruit peu à peu la substance intérieure d'une branche et même d'un arbre.

Chancreux, euse. Qui a des chancres.

Charge. Ce qu'un arbre doit ou peut porter.

Charger un arbre, c'est lui laisser beaucoup de bois et de fruit.

Charger, se dit d'un arbre qui donne peu ou beaucoup de fruit.

Chariot. Espèce d'échelle double portée sur quatre roues, et ayant des repos ou des paliers saillans où se place l'élagueur.

Chariot. Voiture très-propre au transport des orangers et des arbres en caisse.

Charmille. Jeune plant de charmes, qui fait les plus belles palissades.

Charnu, ue. Fruit et feuilles de quelques plantes, comme la joubarbe, qui sont formés d'une pulpe succulente et qu'on nomme grasse.

Charnu. Plante dont la racine est grasse et d'une substance moelleuse, d'où sortent peu de fibres qui l'attachent à la terre.

Charrée. Cendre qui a servi à faire la lessive et qui a perdu le feu ou plutôt le sel qu'elle conservoit en sortant du bois.

Charrue. Instrument de jardinage. Elle ne peut s'employer que dans un terrain léger et sablonneux.

Chassis. Assemblage de pièces de bois jointes par des rainures, et où l'on ménage des feuillures pour y faire entrer des panneaux de vitres.

Chaton. Nom de certaines fleurs attachées par grouppes le long d'un filet commun.

Chaton, en terme de fleuriste, est l'enveloppe qui renferme certaines graines, et qui se fend pour les laisser se répandre quand elles sont mûres. On dit le chaton d'une tulippe.

Châtrer. On dit châtrer la vigne et les arbres dont on retranche les rejetons inutiles, et on châtre aussi les melons et les concombres.

Chatrer se dit aussi pour lever du plant enraciné autour d'une plante. Il est synonyme à oeilletonner.

Chaud. Voyez *Fumier.*

Chaume. La partie basse des tiges des plantes graminées, qui reste attachée à la terre, quand on les a sciées.

Chevelu. Petit filament adhérent aux racines des végétaux, et qui n'est pas plus gros qu'un cheveu. Voyez *Racine.*

Chevron. Marche de gazon, en manière de chevron brisé, qui traverse d'espace en espace les allées trop rampantes.

Chicot. Branche morte, ou mourante, laissée par négligence sur un arbre.

Chiffon, onne. Voyez *Branche.*

Chyle. Expression appliquée aux parties les plus épurées de la séve.

Cicatrice. Marque qui reste après la guérison d'une plaie.

Cicatriser (se). On le dit de la plaie d'un arbre qui se guérit.

Cime. Partie la plus élevée des arbres et des herbes.

Circonférence. Contour d'une feuille considérée sans sinus et sans angles.

Circulation. On s'en sert improprement en parlant du flux et du reflux de la séve dans les arbres, qui n'est nullement une circulation.

Ciseaux. On s'en sert pour tondre les buis, les arbrisseaux et les massifs.

Civière. Sorte de petit brancard de six pieds de long, et à quatre bras, que deux hommes portent.

Claie. En jetant la terre contre cette claie inclinée et soutenue par deux échalas, on la tamise et on la débarrasse des pierres et des mottes.

Classe. Réunion de plusieurs genres de plantes qui se conviennent tous.

Classer. Former des catalogues, des classes.

Cloche. Vase de verre fait en forme d'une cloche de fonte, ayant un bouton en dessus pour le prendre et le placer commodément.

Cloche. Nom donné au haut de la fleur, dont la forme imite celle d'un calice.

Cloche. Figure de quelques fruits et de quelques fleurs monopétales.

Clochée. Quantité de melons et de plantes qui peut être contenue sous une cloche.

Clocher. Couvrir des plantes avec des cloches pour les garantir du froid.

Cloison. Membrane qui divise l'intérieur des fruits et y forme des loges ou des cellules.

Cloque. Maladie qui attaque les feuilles des arbres et principalement du pêcher, les fait coffiner; et leur donne une couleur livide.

Clou Ceux qui ont un pouce et demi de long sont les plus commodes pour le palissage.

Coagulation. Epaississement qui arrive dans les arbres par le mélange de liqueurs hétérogènes.

Coeur. Bois le plus dur placé sous l'aubier d'un arbre, et de quelques feuilles cordiformes ou faites en coeur.

Coeur, est aussi la moelle, ou la partie intérieure d'un végétal, qui est molle et spongieuse.

Coffiner, se dit des feuilles qui se frisent au lieu de rester étendues, et des fruits qui deviennent mous.

Cognée. Outil de fer tranchant, fait comme une hache.

Coincider, s'emploie pour exprimer que le liber de l'écorce de la greffe doit répondre exactement au liber du sujet.

Collerette, Enveloppe d'une ou de plusieurs fleurs ordinairement composées de plusieurs folioles horizontales et placées au-dessous des fleurs, dont elle est comme un arrière calus.

Collet. Endroit où finit la racine et où commence la tige d'un végétal.

Collet, est principalement usité pour désigner le haut des plantes potagères.

Colombine. Fiente de pigeon.

Colorer (se). Il se dit des fruits qui prennent de la couleur.

Coloris. Petit rouge qu'on remarque sur les fruits, tant à noyau qu'à pepin.

Complet, ete. Voyez *Fleur.*

Concrétion. Les loupes et les excrescences qu'on voit sur les arbres sont formées de concrétions ligneuses.

Condensation. Le froid condense les plantes.

Conduire les arbres. Les élaguer, les tailler, les gouverner, chacun suivant son espèce.

Conduite. Art, soin, manière de gouverner les arbres.

Cône Nom donné à un fruit écailleux, sec et dur, fait en pyramide.

Congélation. Privation de la mobilité d'un fluide par l'action du froid.

Congeler. Action par laquelle le froid durcit les liqueurs.

Congénère. Plantes at arbres qui sont du même genre.

Conglutination. Action de joindre deux corps ensemble par le moyon de matières gluantes et visqueuses.

Consistance. État de perfection où les corps susceptibles d'accroissement ou de décroissement, restent pendant quelque temps sans augmenter ni diminuer.

Consolidation. Guérison des branches cassées et des plaies des arbres.

Contourné, ée, se dit d'une branche forcée, lors du palissage, pour l'amener où elle ne devnit pas être.

Contraction. Dans les grands froids, les végétaux se contractent, leurs parties perdent leur ressort.

Contr'allée. Allée qui en accompagne une autre plus large dans toute sa longueur, et qui lui est parallèle.

Contr'espalier. File d'arbres fruitiers ordinairement assujettis par un treillage, et plantés en ligne droite à un certain éloignement d'un espalier.

Contus, use. Froissé, meurtri.

Coque. En parlant des semences, ce mot est synoyme à coquille.

Coque. On appelle ainsi les nids ou enveloppes de différente contexture, construits par les chenilles.

Corbeille. Ornement de jardin fait avec des planches et des petits treillages en forme de paniers.

Cordé, ée, se dit des racines des plantes potagères, qui, au lieu d'être cassantes,

Digitized by Google

sont remplies de fibres solides, dont la dureté empêche qu'on ne puisse les casser net.

Cordeau. Corde dont les jardiniers font grand usage, pour tracer des lignes droites.

Cordiforme. Qui a la forme d'un coeur.

Cordon. Chaque semence a son cordon particulier qui lui apporte la liqueur, dont le péricarpe est humecté.

Cordon. Rond de gazon qui orne les bords d'un bassin, ou qui fait partie des compartimens d'un parterre.

Corne. On donne ce nom aux liens ou attaches que produit la vigne, et qui sont fourchus à leur extrémité.

Corolle. Pétale des fleurs qui environne immédiatement les organes de la fructification.

Corps ligneux. Voyez *Tronc.*

Corrosif, ive. Il est une séve et des humeurs corrosives dans les plantes.

Cortical, ale. Qui appartient à l'écorce, qui en a la nature et la consistance.

Corymbe. Grouppe de fleurs toutes à la même grandeur, et formant une surface plane, quoique leurs pédicules sortent de différens points de leur queue commune.

Cosse. Enveloppe de certains pois, lentilles, féves, etc.

Côte. On appelle de ce nom les arrêtes qui se trouvent sur le dos des feuilles. On dit aussi une côte de melon, de citrouille, et c.

Côtière. Qui va en pente; planche exposée au midi, et qui est abritée pour y semer des nouveautés.

Coton. Duvet qui se fait appercevoir sur quelques fruits et quelques plantes, tels que les coins et les bourgeons de la vigne.

Cotonneux, euse. Fruits pâteux-secs ou mous et sans goût.

Cotylédon. Lobe ou lobes, charnues, qui enveloppent le germe des semences. On nomme quelquefois les cotylédons *oreilles* et plus improprement *feuilles* séminales: celles-ci sont les deux premières feuilles de la planche ou tige naissante.

Couche. Élévation de fumier chaud et entassé, couvert de six pouces de terreau, pour y semer.

Couche chaude, est celle qui est nouvelle et qui conserve toute sa chaleur.

Couche sourde, ainsi nommée, parce qu'elle est enfoncée en terre; elle ne se fait qu'au printemps.

Couche tiède, est celle dont la chaleur est un peu trop diminuée, et qui a besoin d'être réchauffée.

Couche, en terme de fleuriste, désigne l'endroit qui soutient les jeunes graines; on le nomme autrement *placenta* et *support.*

Couche des arbres On en distingue de corticales et de ligneuses. Elles paroissent sur un tronc d'arbre coupé horizontalement.

Coucher. Étendre une branche en terre pour en faire une marcotte.

Coude. On dit qu'un arbre a un coude, lorsque sa tige n'est pas d'aplomb sur son pied.

Couler. Terme usité à l'égard des fruits qui ont fleuri et qui n'ont pas noué.

Couler, en fait de palissage, c'est palisser une branche le long d'une voisine qu'on sera obligé de couper à la taille suivante.

Coulure. Accident qu'éprouve le raisin, lorsqu'il survient des pluies dans le temps de la fleur.

Coupe. Façon dont on taille les branches des arbres.

Couper. Séparer avec un instrument tranchant, une branche du tronc de l'arbre, ou en raccourcir l'extrémité.

Courbure. Inclinaison en arc.

Couronne. Sorte de greffe. Voyez *Greffe.*

Couronne, se dit des demi-fleurons qui sont placés dans la circonférence des fleurs radiées.

Couronne des fruits. Voyez *Nombril.*

Couronné, ée. Arbre dont les branches de la cime sont mortes.

Couronné. On donne ce nom au fruit, qui

Digitized by Google

étant trop dégarni de feuilles et exposé par conséquent aux coups de soleil, est brûlé sur la peau et souvent jusqu'au noyau.

Couronner. Tailler à la même hauteur par en haut les branches fortes et foibles d'un buisson, de façon qu'il présente une surface égale.

Courson. Branche coupée très-court.

Courson. Sarment de vignes raccourci à trois ou quatre yeux.

Couteau (*fruits à*). Ce sont ceux qu'on mange crus, pour les distinguer de ceux qui ne sont bons qu'à cuire ou à faire du cidre.

Couvert. Endroit d'un jardin planté d'arbres qui donnent de l'ombre.

Couverture. Tout ce que l'art a inventé pour garantir de la gelée les plantes un peu délicates.

Couvrir. On couvre les arbres avec des paillassons pour les préserver de la gelée, etc.

Crénelées. Feuilles crénelées dont les dents sont obtuses ou arrondies.

Crevasse. Elles viennent de trop de séve, et se nomment fentes, ou elles ont pour principe la disette de sucs, lorsque la peau des branches se séche et que leur écorce s'entr'ouvre.

Crispation. L'état des plantes et de leurs feuilles qui cessent d'être dans leur état naturel.

Crochet. Nom qu'on donne à une branche placée sur les membres des arbres en forme d'un crochet dont on se sert pour y suspendre les paniers, lorsqu'on en cueille les fruits.

Crochet. Instrument dont les vignerons font un usage journalier pour labourer les vignes.

Croiser. Faire passer des branches les unes sur les autres, ou les placer à contre-sens.

Croissance. Augmentation de la grosseur et de la hauteur d'un arbre jusqu'à un certain âge.

Croissant. Instrument de fer, imitant la figure du croissant de la lune, dont les élagueurs se servent pour la tonture des palissades.

Croître. Venir, être produit dans un lieu.

Crossette. Branche de vigne ou de figuier taillée, en sorte qu'il reste au bout un peu de bois de l'année précédente.

Crottin. Nom qu'on donne à la fiente de cheval et de mouton.

Crucifère. Fleur à quatre pétales disposées en croix.

Crue. Voyez *Accroissement.*

Crysalide. Voyez *Nymphe.*

Cucurbitacée. Nom générique de toutes les plantes dont les fruits ont quelque rapport avec la calebasse ou courge.

Cueillette. Temps de cueillir les fruits.

Cuilleron. Les botanistes entendent par ce mot un pétale ou une autre partie des fleurs qui a à peu près la forme d'une cuillier.

Cultiver. Donner à la terre les façons nécessaires pour la fertiliser, et aux arbres les soins que leurs progrès et leur fécondation exigent.

Culture. Art de préparer la terre, d'y semer, planter, etc.

Cunéiforme. Ayant la forme d'un coin.

Cupule. Calice qui croît avec le gland, et dans lequel il est retenu, comme une pierre dans le chaton d'une bague.

Curures. Vase qui est au fond des étangs, des fossés et des mares; c'est un très-bon engrais.

Cuticule. Dans les plantes c'est une membrane mince et transparente, qui est placée sur leur peau et sur celle des fruits. Dans les graines c'est la première enveloppe de leur corps mis en terre, et qui renferme les lobes.

Cylindre. Rouleau de marbre ou de pierre, pour aplanir les allées et les gazons nouvellement fauchés après la pluie.

D

Dard. Partie des fleurs que les botanistes appellent *pistil.*

Darder. On le dit des branches, qui, au

lieu de s'élever, pointent comme un javelot.

Décaisser. Tirer une plante de sa caisse.

Déchalasser. Oter les échalas des vignes.

Décharger. Couper à un arbre quelques branches, quand il est trop chargé de bois.

Décharger. Oter de la terre du pied d'un jalon.

Déchausser. Oter de la terre au pied d'un arbre.

Déclin. État de la séve, lorsqu'elle cesse d'être abondante.

Décoller. Détacher, séparer, ce qui arrive quand la tige d'un arbre est emportée par quelque accident, ou quand un bourgeon se casse au collet où il a pris naissance.

Découvrir. Mettre à l'air après les grands froids.

Défleurir. Perdre ses fleurs.

Défleurir, se dit aussi de certains fruits, comme les prunes et le raisin, qui perdent leur veloutú en y touchant.

Défoncer. Creuser la terre profondément pour y substituer de bonne terre.

Défricher. Mettre en valeur une terre vague ou qui est en friche.

Dégarnir. Retrancher les branches inutiles ou qui viennent mal.

Dégénérer. Cesser d'être aussi bon ou aussi beau.

Dégorger. Voyez *Engorgement.*

Demeure. On dit planter à demeure.

Demi-Fleuron. Petite fleurette, ou floscules des fleurs composées et radiées, dont la base est en tiebe, et l'extrémité en languette.

Démonter. Retrancher une branche.

Denté. Il se dit des pétales et des feuilles qui ont des formes de dents, des pointes fort serrées.

Denteié Découpé en petites parties plus écartées et moins égales que les dents.

Dépalisser. Détacher les branches d'un arbre en espalier.

Déplanter. Lever de terre avec précaution un arbre ou une plante qu'on veut planter ailleurs.

Déplantoir. Outil de jardinage.

Dépoter. Oter une plante d'un pot.

Dépouille. Récolte des fruits de l'année.

Dépouiller. On dépouille un arbre en lui ôtant tout son fruit ou toutes ses feuilles.

Dépuration. On dit la dépuration des sucs des fruits et des plantes, de la séve.

Déraciner. Découvrir les racines d'un arbre, les dégarnir de terre. Voyez *Déplanter.*

Descendant, ante. Voyez *Membre.*

Deseension. Action de la séve, qui, après avoir été élevée à la cime de l'arbre, descend vers ses racines.

Détoupillonner. Retrancher les branches de faux-bois qui viennent par bouquets sur les arbres mal taillés.

Diable. Espèce de chariot à deux petites roues, dont se servent les jardiniers pour sortir et rentrer les orangers.

Diaphragme. Le collet dans une plante est le diaphragme; il la divise transversalement.

Diaphragme. Cloison qui sépare l'intérieur d'une silique ou d'un autre fruit capsulaire.

Digitée (feuille), dont les découpures longues et étroites sont disposées comme les doigts de la main.

Direction. Conduite, gouvernement. De la direction primitive dépend la belle figure des arbres, leur santé, leur vigueur et leur fructification.

Direction, se dit de la position des tiges et des racines qui s'élèvent et descendent plus ou moins horizontalement ou perpendiculairement.

Direction, expansion qu'acquiert la feuille depuis la base jusqu'au sommet.

Disque. Partie qui occupe le centre des fleurs radiées, il est formé d'un assemblage de fleurons.

Disque, se dit aussi de toute l'étendue des fleurs composées d'un nombre de pétales.

Digitized by Google

Disséminé. Épars, clair-semé, en parlant des feuilles et des fleurs.

Disséquer. C'est ouvrir les simples et les fruits pour en faire l'anatomie.

Dissimilaire Nom qu'on donne aux deux feuilles simples, douces et non partagées qui sortent les premières des côtés de la tige naissante, lors de la germination des graines. Ce nom leur vient de ce qu'elles n'ont aucun rapport avec les autres feuilles propres et particulières à la plante.

Distribution. Art de diriger les racines et la sève d'un arbre.

Dompter. Assujettir, se rendre maître. Arbres fougueux que l'habile jardinier sait rendre sages. Voyez *Sage.*

Donner. Rapporter abondamment; il se dit en parlant de la terre.

Dos d'âne. Voyez *Bahut.*

Dos de chat. On dit qu'une branche est courbée en dos de chat, lorsqu'on lui fait faire un coude.

Double. On appelle allée double celle qui a quatre rangs d'arbres et forme trois allées parallèles, une dans le milieu et deux plus petites de chaque côté.

Double. Voyez *Fleur.*

Doucin. Sorte de pommier qui approche fort de celui de paradis.

Douille. Espèce de cylindre creux, pratiqué à l'extrémité supérieure des instrumens de fer qui ne peuvent servir sans être emmanchés.

Drageon. Pousses multipliées des arbres et des plantes, lesquelles naissent de leur pied, selon leur vigueur.

Drageonner. Produire des drageons, lever des drageons pour les planter.

Dresser. Lever, faire tenir droit.

Dresser une allée, un terrain, une terrasse, c'est l'aplanir, la rendre unie.

Dresser les arbres, c'est les tenir droits et d'alignement, et les former de jeunesse pour leur faire prendre la figure qu'ils doivent avoir.

Dresser une branche qui pend, c'est l'attacher de manière qu'elle prenne un bon pli.

Dresser une palissade, c'est en la tondant avoir soin qu'elle ne soit point dérangée, et qu'elle ne soit ni creuse ni bombée.

Dresser un piége, se dit des appâts et des assommoirs qu'on place pour prendre les animaux destructeurs.

Dresser une planche, c'est lui donner un coup de ratenu à grosses dents après qu'elle a été labourée, puis la disposer à être ensemencée en tirant des lignes dessus au cordeau.

Duvet. Espèce de coton qui vient sur les pêches et les coins.

Eau. En parlant des fruits, ce mot s'entend de leur suc.

Ebarber. Retrancher de menues branches avec le croissant ou les ciseaux par leur extrémité seulement.

Eborgner. Oter une partie des yeux d'une vigne qu'on veut faire monter, pour former un cordon le long du chaperon d'un mur.

Ebotter. Abattre en partie les branches d'un arbre, et n'épargner que les plus grosses qu'on taille fort court.

Ebourgeonnement. Suppression des bourgeons surnuméraires, pour ne laisser en place que les plus nécessaires et les plus convenables.

Ebourgeonner. Oter les bourgeons inutiles des arbres.

Ebrancher. Retrancher des branches à un arbre.

Echalas. Morceau de bois de quatre pieds de haut, refendu carrément, que l'on emploie pour soutenir les sarmens de la vigne.

Echalasser. Garnir une vigne d'échalas.

Echapper (s'). Pousser trop ou ne produire que de fortes branches qui ne fructifient point.

Echauffer. Terrain, qu'on amende par des engrais chauds.

Echelle.

Digitized by Google

Echelle. Instrument de jardinage, formé de deux montans de bois traversés d'espace en espace de bâtons nommés *échelons*, qui servent à monter et à descendre.

Echeniller. Oter les chenilles, ou détruire leurs nids.

Echenilloir. Outil qui sert à détruire les chenilles. Il y en a de deux sortes.

Echiquier. Voyez *Quinconce.*

Eclaircir. Oter une partie du plant quand il est si dru et si épais, qu'au lieu de grossir il s'étioleroit.

Eclater. Rompre; c'est plier une branche, comme si on vouloit la casser tout-à-fait, et sitôt qu'elle a craqué, rapprocher les parties disjointes et les lier.

Eclisse. Petit morceau de bois plat et mince dont les jardiniers se servent pour assujettir les branches cassées, et faciliter leur reprise.

Ecobue. Instrument d'agriculture.

Ecorce. Enveloppe extérieure des arbres et des plantes boiseuses. On dit écorce d'orange, de citron, de melon.

Ecorcement. Action de dépouiller un arbre de son écorce.

Ecorcer. Enlever l'écorce du bois.

Écorcher. Déchirer ou enlever la surpeau.

Ecosser. Dépouiller les pois et les féves des cosses qui les tiennent enfermés.

Ecusson. Petit morceau d'écorce séparé du bois, et au milieu duquel est un bouton.

Ecussonner. Greffer en écusson, c'est substituer les branches d'un arbre à celles qui sont naturelles à un autre.

Effeuiller. Supprimer habilement les feuilles qui peuvent nuire à la maturité des fruits ou à leur couleur.

Effriter, Effruiter. User. On le dit des plantes, dont les racines multipliées mangent la terre, et de la terre même appauvrie, dénuée de sucs, parce qu'elle a trop rapporté sans être amendée.

Egrapper. Oter au raisin sa grappe, ce qui se pratique à mesure qu'on l'apporte dans la cuve.

Egravillonner. Oter avec la pointe de la serpette la terre engagée entre les racines d'un arbre levé en motte, comme l'oranger ou le figuier.

Egrener. Faire tomber les graines d'une plante, ou les grains d'un fruit. On égrène le raisin afin que le vin soit plus délicat. Voyez *Egrapper.*

Elaguer. Abattre certaines branches des arbres, qui les rendent trop touffus. Il signifie aussi ébrancher jusqu'à une certaine hauteur les arbres qu'on veut faire monter, pour qu'ils forment une belle tige.

Elagueur. Ouvrier qui fait son occupation de tondre et d'élaguer les palissades et les arbres, dont les jardins de propreté sont ornés.

Elancé, ée, se dit d'un arbre ou d'une branche veule qui ne peut se soutenir, sa grosseur étant disproportionnée à sa hauteur.

Elève. Jeune plante qu'on cultive séparément.

Elever. Donner une culture convenable à une plante, pour la faire croître.

Emanation. Les odeurs sont des émanations des corps odorans.

Embryon. Les botanistes donnent ce nom aux rudimens des jeunes plantes et des fruits qui existent dans les germes des semences et dans les boutons des arbres. Ils l'appellent encore *ovaire.*

Embryon. Partie du pistil qui doit devenir fruit. Voyez *Pistil.*

Emier. Mettre en poudre les mottes de terre lorsqu'on laboure.

Emmancher. Mettre un manche à quelque outil que ce soit.

Emmanequiner. Enfermer les racines d'un arbre ou d'une plante dans un mannequin, pour conserver sa motte de terre et la transplanter.

Emonder. Voyez *Elaguer.*

Emotter. Rompre les mottes dans une allée, avec la herse ou le rouleau, etc.

Emousser. Enlever la mousse de la tige et des branches des arbres.

Empailler. Envelopper de paille des

figuiers, afin de les préserver de la gelée; des groseilliers pour conserver leur fruit en automne; des cardons pour les faire blanchir, et des tiges des arbres dans les pépinières pour les garantir des lapins.

Emplâtre. Voy. *Onguent de saint-Fiacre.*

Emporte-Pièce. Outil fait en forme de fermoir d'un menuisier, et employé à la greffe qui porte ce nom. Voyez *Greffe.*

Emporter (s'). Un arbre s'emporte lorsqu'il ne pousse que du haut, et point ou peu du bas et des côtés, ou quand il pousse avec trop de vivacité.

Empotter. Mettre une plante avec de la terre dans un pot, ce qui doit se faire sans l'ébranler et sans appuyer fortement dessus.

Encaissement. Action d'encaisser. On dit faire un jardin par encaissement, pour dire y planter des arbres dans des trous remplis de bonne terre.

Encaisser. Mettre dans une caisse avec de la terre.

Endives. Plante potagère du nombre des chicorées.

Enfouir. Enfoncer dans la terre. Il se dit du fumier qu'on met en terre pour faire des couches sourdes, et des graines qu'on plante afin de les faire germer.

Engorgement. Lorsqu'on n'a pas soin de lâcher la ligature d'une greffe en la coupant par derrière, il s'y fait un engorgement ou strangulation.

Engrais. Voyez *Amendement.*

Engraisser. Améliorer et fertiliser une terre par des engrais.

Enraciné, ée. Qui a pris racine, qui est bien garni de racines.

Ente. Voyez *Greffe.*

Enter. Voyez *Greffer.*

Entonnoir. Les jardiniers qui élèvent des ananas, l'emploient pour les arroser les uns après les autres, au moyen d'un pot avec lequel on y verse de l'eau.

Enveloppe. Tunique ou membrane dont les bulbes des oignons sont couvertes.

Epanchement. Effusion, extravasion de séve.

Epanouir (s'). Se développer. Les fleurs s'épanouissent, lorsque le bouton étant sorti, elles commencent à se former.

Epaulé, ée. Arbre qui n'a plus qu'un côté et qui est comme estropié.

Eperon Prolongement comme une corne à la base d'une pétale.

Epiderme. Enveloppe extérieure de l'écorce. Elle paroît n'être qu'une membrane mince qui s'enlève aisément quand les arbres sont en pleine séve, et plus difficilement lorsqu'ils poussent avec moins de vigueur. Aux branches sèches elle est très-adhérente.

Epierrer. Oter d'une terre les pierres qui s'y rencontrent.

Epine. Production pointue d'un arbre épineux. Celles des framboisiers sont corticales, celles de l'épine-vinette sont ligneuses.

Eplucher. Nettoyer, éclaircir.

Epouvantail. Tout ce qu'on met dans un jardin pour faire peur aux oiseaux qui viennent manger les graines et les fruits.

Ergot. Extrémité de toute branche morte ou vive, qu'on laisse à un arbre, au lieu de la couper près de la tige.

Espacer. Laisser une distance égale entre les arbres d'un espalier, d'une allée, d'un quinconce.

Espalier. Rangée d'arbres fruitiers plantés le long d'une muraille, et dont les branches sont assujetties à un treillage ou palissées à la loque.

Espèce. Sorte. Ce mot se dit des fruits et des plantes, qui, outre leur caractère générique, ont quelque chose de singulier qui les distingue de tous les autres fruits.

Esplanade. Lieu élevé et découvert pour jouir de la vue de la campagne.

Esquille. On donne ce nom à de petits filets, et à des parties inégales qui restent toujours aux extrémités des rameaux cassés.

Essorer. Exposer à l'air pour sécher, ce qui

se pratique à l'égard des graines et des oignons qui sortent de terre, et qu'on laisse quelque temps étendus sur un plancher, avant que de les renfermer.

Etage. Les jardiniers emploient ce mot pour marquer la conduite qu'ils doivent tenir dans le gouvernement de leurs arbres. Ils disent qu'il faut monter les arbres par étage, c'est-à-dire, les laisser monter peu à peu chaque année. On dit aussi étage de branches et de racines pour exprimer un rang de branches et de racines placées sur la même ligne.

Etalé. Rameaux, tiges, pédicules, étalés, écartés l'un de l'autre.

Etamine. Filets déliés qui s'élèvent du disque intérieur de la fleur, et qui sont chargés chacun d'un sommet où est renfermée une poussière prolifique. Les étamines sont les organes mâles de la fécondation des germes dans les plantes.

Etendard. Pétale supérieure des feuilles papilionacées.

Etêter. Couper la tête d'un arbre. C'est l'usage de couper jusqu'au tronc toutes les branches des arbres qu'on achète pour replanter. Cet usage n'est bon que pour les arbres nains, et pour ceux qu'on met en espalier.

Etiolement. Altération qui survient aux plantes élevées dans des lieux renfermés : elles poussent des tiges effilées, blanches et terminées par de petites feuilles pâles.

Etioler (s'). On dit qu'une plante s'étiole, quand elle s'élève beaucoup sans prendre de grosseur, et que ses jets sont maigres et alongés. L'oignon semé trop dru s'étiole.

Etoile. Salle où aboutissent plusieurs allées comme à un centre.

Etouffer. Il se dit des arbres dont les branches ôtent aux autres la liberté de l'air. Un arbre est étouffé dans le milieu, lorsque la confusion des branches y est telle qu'elles sont privées d'air.

Etronçonner. Ne laisser à un arbre que le tronc lorsqu'on veut le greffer en poupée, ou le receper sur sa souche pour le renouveler.

Etuve. Voyez *Serre chaude.*

Evaser. Elargir, rendre une ouverture plus large. Il se dit des arbres qu'on dresse en buisson, pour leur donner plus de circonférence.

Eventail. On nomme arbres en éventail ceux qui sont formés en manière de contr'espalier, et qui imitent l'instrument dont les femmes se servent pour s'éventer.

Evenié, ée. Exposé à l'air. Des racines éventées, et par conséquent altérées, sont très-nuisibles à la reprise des jeunes plants.

Eventer. On évente la séve, lorsqu'on fait de trop grandes plaies aux arbres, ou qu'on tire ses coupes trop en longueur.

Evider. Éclaircir. Les arbres en buisson, dans le milieu desquels on ne laisse point de branches, s'appellent des *arbres évidés.* On dit un oranger bien évidé.

Excentricité. Distance qu'on remarque entre les deux centres des cercles qui ont un centre différent. La cause de l'excentricité des couches ligneuses des arbres, qui les rend plus épaisses d'un côté que d'un autre, paroît être la position des racines et des branches.

Excentrique. Les cercles ligneux des arbres sont excentriques, c'est-à-dire, plus près de l'axe du tronc, tantôt du côté du nord, tantôt du côté du midi, ce qui semble devoir être moins attribué à l'aspect du nord ou du midi qu'à l'abondance de la séve, et à la vigueur des racines et des branches.

Excoriation. Écorchure de la peau occasionnée par une cause extérieure, telle que la brûlure, le soleil, les matières âcres, un frottement violent.

Excorier. Ecorcher quelque membrane, ou la peau.

Excrescence. Tumeur contre nature qui se forme sur quelque partie des arbres.

Excrétion. Évacuation des parties superflues ou nuisibles, opérée dans les végétaux par la double transpiration.

Excrétoire. Les Botanistes appellent *excrétoires* les vaisseaux des plantes, dont la fonction est de rejeter leurs parties excrémenteuses.

Exfoliation. Désunion d'une partie morte et desséchée, d'avec celle qui est vive. Elle a lieu par rapport au bois et à l'écorce.

Exfolier (s'). Lorsque l'écorce des arbres desséchée se sépare et tombe par parcelles.

Exostose. Excrescence qui paroît fréquemment sur le bois du corps des arbres.

Exotique. Étranger : on donne ce nom aux plantes étrangères au pays.

Expiration. En Botanique c'est une action par laquelle les plantes rendent l'air qu'elles ont aspiré : elle dépend de l'alternative du froid au chaud.

Exposition. On en connoît quatre : le levant, le midi, le couchant et le nord.

Extravaser (s'). Les Botanistes appliquent ce nom au suc propre qui sort de ses canaux pour se répandre dans le tissu cellulaire ou dans les vaisseaux lymphatiques. Ce suc se montre, sous la forme d'une séve épaissie, à l'orme ; sous celle de gomme, au pêcher, cerisier et abricotier ; et sous celle de résine, au pin et à l'épicéa.

Extravasion. Effusion des fluides hors de leurs vaisseaux, pour passer dans des canaux étrangers.

Façon. Labour de la terre et des arbres.

Façonner. Donner un labour à la terre, à la vigne.

Factice. Terre préparée et composée de différens engrais, telle que celle des orangers.

Famille. Nom donné par les Botanistes à la réunion de plusieurs plantes dont la fleur a le même caractère.

Fanage. Action de remuer les plantes lorsqu'on les a coupées, pour que le soleil ou le hâle les dessèche.

Fane. Les fleuristes désignent par ce mot l'herbe de leurs oignons.

Faner. Etendre des herbes, des plantes, du foin, et les retourner avec une fourche pour les faire sécher.

Faner (se). Se flétrir, se sécher. Les plantes nouvellement replantées se fanent jusqu'à ce qu'elles ayent repris.

Farineux, euse. Ce mot se dit d'un fruit pâteux, dont la chair est sans goût.

Fatiguer. Donner trop de charge aux arbres relativement à leur force, ou les tourmenter par un trop grand nombre de plaies qui les épuisent. On fatigue une terre, en la faisant rapporter trop longtemps sans la laisser reposer.

Faucille. Instrument dont on se sert pour scier les blés et couper l'herbe.

Fausse-fleur. Nom que l'on donne aux fleurs dénuées de pistil, et qui n'offrent que les parties mâles.

Faux. Instrument pour faucher les prés et les gazons.

Faux-bois. Branche qui a crû dans un endroit où elle ne devoit pas être, et qui devient souvent plus longue et plus grosse que les autres dont elle s'approprie la nourriture.

Faux-bourgeon. Pousse qui n'est pas née d'un œil, mais qui a percé directement de l'écorce.

Fécondation. Instant où les conditions requises de la part de la plante mâle et de la femelle concourent dans celle-ci à opérer la génération.

Fécondité. Qualité d'une chose féconde.

Femelle. On donne ce nom à toute fleur qui n'a que des pistils, et qui n'a point d'étamines.

Fendre. Il se dit des fruits à noyau qui le quittent. La pêche se fend, le pavie ne se fend point.

Fente. Crevasse qui se fait à l'écorce des arbres dont l'épiderme se déchire.

Fente (greffe en). Voyez *Greffe.*

Fermentation. Mouvement intérieur des parties insensibles, dilatées et raréfiées. La fermentation est le principe de la germination des grains, de la maturité

des fruits, et de la composition des sels de la terre.

Feu (jeter son), se dit d'un arbre qui pousse d'abord vigoureusement, et qui se ralentit ensuite.

Feuillage. Terme collectif qui signifie les feuilles donnant de l'ombre, et considérées dans leur ensemble avec les branches.

Feuille. Production végétale, verte, et presque toujours mince relativement au corps de la plante.

Feuilles séminales ou *feuilles dissimilaires.* Les deux feuilles de la plumule, ou tige naissante.

Feuillu, se dit d'un arbre qui a beaucoup de feuilles.

Fibre. Longs filets qui empêchent que les végétaux ne soient cassans. Les fibres ligneuses sont autant de vaisseaux dont la fonction est de conduire le suc nourricier dans toutes leurs parties.

Fibreux, euse. Qui a des fibres: on appelle *plantes fibreuses*, celles dont la racine est hérissée de filets qui sortent immédiatement de la tige, comme le thym et le tournesol.

Fiente de pigeon. Voyez *Colombine.*

Figuerie. Jardin particulier qui renferme quantité de figuiers, soit en caisse, soit en pleine terre.

Fil de la vierge. Espèce de soie qu'on voit voler en automne, et s'attacher aux arbres de la campagne.

Filament. Petit fil long et délié, tel que les racines menues et alongées que les fraisiers poussent sur terre.

Filamenteux, euse. Composé, rempli de filamens.

Filet. Petit fil des plantes et des herbes. On donne aussi ce nom au pédicule qui soutient les sommets des étamines.

Filtration. Dans les végétaux l'effet de cette filtration est d'épurer la séve, pour qu'elle puisse être reçue dans les moindres plis, tels que ceux des feuilles.

Fistuleux, ou tube creux comme les feuilles de l'oignon.

Fléau. Instrument dont l'usage est de battre les grains.

Fleur. Partie de la plante qui contient les organes de la fructification. Ses parties sont le calice, la corolle, l'étamine et le pistil.

Fleuraison. Temps où les arbres et les plantes sont en fleur.

Fleurir. Donner des fleurs: on cueille les fleurs quand elles sont épanouies.

Fleuriste. Celui qui cultive les fleurs, soit pour son utilité, soit pour son amusement.

Fleuriste se prend aussi pour le lieu où l'on élève les fleurs. On dit un *jardin fleuriste.*

Fleuron. Tuyau évasé sur le haut et découpé en pointes; la plupart portent sur un embryon de graine et sont garnis d'un autre tuyau plus délié, nommé *la graine du fleuron.*

Florale. Feuille singulière qui se trouve près de la fleur, ne paroît qu'avec elle, et est souvent de forme et de couleur différente des autres.

Flûte. Expression usitée à l'égard de la taille des arbres.

Flûte. Voyez *Greffe.*

Foliole. Petite feuille qui accompagne les grandes; les folioles sont attachées à une queue commune et forment les feuilles composées.

Follicule. Coque, glande creuse, ou bourse membraneuse qui enveloppe les semences des plantes. Telles sont les vésicules du colutéa.

Fondant, ante, se dit d'un fruit qui a beaucoup d'eau et qui fond dans la bouche.

Fondre. Devenir à rien, périr. On dit: *Les laitues fondent toutes; les concombres, les melons ont fondu cette année.*

Fonds. Terroir, sol. Il est propre à élever et nourrir des plantes lorsqu'il est bon.

Fort, te. Qualité d'un arbre vigoureux qui pousse quantité de belles et de grosses branches. Une terre forte est celle qui est compacte, argileuse et difficile à cultiver.

Fort. L'endroit le plus gros d'une chose.

Digitized by Google

à six jambes, tels que les kermès des pêchers et des orangers, qui s'attachent à des arbrisseaux.

Galerne. Vent qui souffle entre le couchant et le septentrion ; il brûle par son haleine la verdure de la campagne et des jardins.

Galeux, euse. On le dit des plantes et des arbres, tels que la bergamutte, qui y sont sujets.

Garnir. Un espalier est bien garni, lorsque les arbres couvrent de leurs branches la totalité du mur ; un buisson est mal garni quand il y a des vides dans sa circonférence.

Gazon. Motte de terre, couverte d'herbe courte et menue, c'est un très-bon engrais.

Gazonner. Plaquer du gazon dans un parterre, autour d'un bassin.

Gelivure. Nom que donnent les ouvriers à toutes les fentes ou gerçures qu'ils voient dans les arbres.

Genou. Nom donné aux noeuds des tiges des plantes légumineuses ; ces noeuds placés d'espace en espace servent à les fortifier.

Genre. Assemblage de plusieurs plantes, dont le caractère commun est établi sur la structure de certaines parties qui les distinguent essentiellement de toutes les autres plantes. Les genres se divisent en espèces.

Gerçure. Fente ou crevasse qui se fait dans l'écorce des arbres, comme celles que le froid occasionne souvent sur notre peau.

Germe. Partie de la graine qui renferme en petit une plante de la même espèce. Voyez *Embryon.*

Germer. Action d'une semence qui montre les commencemens de sa radicule.

Germination. Développement des parties constitutives d'une plante, renfermées dans les germes des semences.

Glacis. Pente de terre, plus douce que le talus, et ordinairement revêtue de gazon.

Glaise. Terre tenace, compacte et visqueuse, qui s'amollit dans l'eau, et se durcit au feu.

Glaiseux, euse, se dit d'un terrain gras, lourd, en un mot de la nature de la glaise.

Glande. Les pierres qui, dans les poires, servent à la préparation des sucs destinés à la formation de la semence, peuvent être regardées comme des glandes. Quelques parties des plantes ont des parties saillantes, nommées *glandes.*

Glanduleux, euse. Qui tient de la glande, qui a des glandes.

Gobetter. C'est couvrir une couche de quelques pouces de terreau qu'on bat ensuite avec le dos d'une pelle.

Gomme. Suc visqueux qui découle de certains arbres. Dans son principe il est clair et liquide ; il ne s'épaissit à l'air que parce qu'il n'est plus dans ses conduits.

Gommeux, euse. Qui jette de la gomme. Les pêchers, abricotiers, pruniers sont gommeux, parce que leur séve est très-abondante.

Gourmand. Branche d'arbre à qui la nature a donné une capacité plus grande pour contenir plus de séve que les autres rameaux.

Gousse. Péricarpe oblong à deux panneaux unis par une suture longitudinale, et qui se séparent par la maturité ; à leur limbe supérieur les semences sont attachées alternativement. Le mot de gousse ne doit s'employer que pour désigner les enveloppes des plantes légumineuses.

Gradin. Elévation de terre composée de plusieurs degrés en forme d'amphithéatre. On en fait en gazon et en bois pour y placer des caisses et des vases garnis de fleurs.

Grain, se dit des petits fruits que produisent certains arbres et arbrisseaux, et qui leur servent de semence, tels que le raisin, la grenade, le genièvre, la moutarde.

Graine. Semence que produisent les plantes et qui sert à la conservation de leurs espèces, après qu'elles ont produit leurs fleurs ou leurs fruits.

Graminée. Nom qu'on donne aux plantes de la famille des chiendents, comme le

Digitized by Google

Haute-tige. Voyez *Arbre.*

Hémorragie. On peut donner ce nom aux extravasions du suc propre des arbres, qui leur sont souvent plus utiles que nuisibles, surtout à ceux dont le suc propre est gommeux ou résineux.

Herbacée. Nom donné aux plantes tendres, qui n'ont pas plus de solidité que l'herbe. Les jeunes pousses des arbres sont presque toujours herbacées.

Herbage. Nom collectif qui comprend toutes les herbes cultivées dans les potagers.

Herbe. Toute plante dont la substance est molle, et qui s'élève de terre en brin ou en feuilles.

Herborisation. Action d'herboriser. Recherche des plantes dans la campagne, pour les examiner.

Herboriser. Aller chercher les plantes dans les prés, les bois et sur les montagnes, afin de les connoître ou d'en découvrir de nouvelles.

Hérissé, ée. On le dit des poils des plantes, lorsqu'ils sont rudes au toucher. Voyez *Poil.*

Hermaphrodite. Les botanistes donnent ce nom aux fleurs qui contiennent les organes des deux sexes.

Hermaphrodite. Nom qu'on a donné aux orangers, dont les fruits forment autant de côtes que de variétés. Les feuilles de ces arbres sont d'un côté festonnées jusqu'à l'arrête du milieu, et leur fleur est violette.

Herse. Instrument de jardinage fait en triangle, et hérissé en dessous de dents de fer ou de bois. Il sert à rompre les mottes de terre dans les allées labourées à la charrue, et à recouvrir de terre les grains nouvellement semés.

Herser. Passer la herse dans une allée ou dans un champ labouré.

Horizontal, ale, se dit des racines qui courent sous terre, et des branches qui s'inclinent.

Horizontalement. D'une façon parallèle à l'horizon.

Hotte. Espèce de panier garni de bretelles qui le retiennent sur le dos du porteur.

Houe. Instrument de fer, large et recourbé, qui a un manche de bois assez court.

Houer. Labourer une vigne, une terre avec la houe.

Houlette. Instrument de jardinage, semblable à celle d'un berger; son fer est tantôt plat, tantôt creusé en forme de gouttière.

Houppe. Assemblage des poils comparés à une houppe de soie. Cet assemblage est l'extrémité d'une plante en bouquet.

Houppé, ée, se dit des fleurs faites en forme de houppes et qui se terminent en une espèce de couronne, telles que les roses de Gueldre.

Hoyau. Sorte de houe à deux fourchons; c'est aussi une espèce de pioche à l'usage des terrassiers; son fer est un peu large et sert à façonner la terre, à la différence du pic qui est pointu par le bout.

Humide radical. Certaine humeur, regardée comme ayant en soi le principe de la végétation. De ce principe dépend la conservation des végétaux, et lorsqu'il est altéré, ils ont beaucoup à souffrir, à moins que les arrosemens n'y suppléent.

Jachère. État d'une terre labourable, qu'on laisse reposer, pour être ensuite labourée et ensemencée de nouveau.

Jachère, se prend aussi pour la terre même qui se repose.

Jalon. Bâton bien droit, long de cinq à six pieds, pointu par en bas, et garni par le haut d'une carte, pour prendre des alignemens. On appelle *jalon d'emprunt,* une mesure portative, de la même hauteur que les jalons qui supportent le niveau, et qu'on présente à tous ceux qui sont alignés pour les faire buter ou décharger.

Jalonner. Placer des jalons de distance en distance sur des lignes droites, soit pour planter des arbres, soit pour faire des tranchées.

Jardin Lieu fermé de haies ou de murs, et planté. Sa destination le fait nommer *légumier*, *fruitier*, *fleuriste et jardin de propreté*. Voyez *ces mots*.

Jardinage. Art de planter, de cultiver et de décorer les jardins; il est très-étendu et a plusieurs branches, eu égard aux objets qu'il embrasse.

Jardiner. Travailler aux jardins, ou s'occuper des pratiques du jardinage

Jardinier. Manouvrier dont le métier est de travailler au jardin; c'est aussi un homme de génie et de goût, qui joint aux talens requis pour les différentes pratiques de cet art, une expérience consommée, due à une étude suivie de la nature.

Jarret Longue branche d'arbre, qui forme un angle, et est dénuée de rameaux.

Jauge. Fouille de tranchée qu'on fait pour y jeter une partie de la terre qui est à labourer.

Jauge, se dit aussi de la mesure de la profondeur que doit avoir la tranchée; c'est alors un bâton d'une longueur semblable à sa profondeur, et qu'on présente de temps en temps pour servir de règle.

Jaunir. On dit qu'un arbre jaunit, pour désigner qu'il est attaqué de la jaunisse; qu'un fruit jaunit en mûrissant.

Jaunisse. Maladie des arbres indiquée par la couleur jaune de leurs feuilles avant le temps de leur chûte.

Jet. Pousse de la vigne et des arbres.

Jeûner (*faire*) *les arbres*. Leur retrancher une partie des sucs de la terre.

Jonc. Plante qui a plusieurs tiges, mennes, droites et hautes, et qui croit naturellement par touffes dans les terrains humides. Elle est d'un grand usage dans le jardinage pour attacher au treillage les branches des arbres.

Imbriqué. Rangé et disposé en recouvrement, comme les ardoises ou les tuiles d'un toit.

Implanter (*s'*). Les botanistes emploient souvent cette expression pour désigner la naissance des feuilles sur les branches, et l'adhérence des plantes parasites sur d'autres plantes.

Inciser. Faire des taillades aux arbres, pour les greffer, les saigner, en tirer la résine.

Incision. Coupure, ouverture faite avec le fer.

Incomplet, *ète*. Voyez *Fleur*.

Indigène. On donne ce nom aux plantes naturelles au pays dont on parle.

Infirmerie. Endroit séparé et à l'ombre, où l'on tient pendant quelque temps les plantes et les arbres nouvellement empottés et encaissés.

Infructueux, *euse*. Qui ne rapporte que très-peu de fruit, ou qui n'en rapporte point.

Ingrat, *ate*. On nomme ainsi un terrain, qui, malgré une bonne culture, ne donne que de mauvaises productions.

Inhérent, *ente*. Attaché à quelque chose accidentellement. Le blanc qui attaque la peau, les feuilles et les fruits du pêcher, la jaunisse à laquelle les arbres infirmes sont surtout sujets, sont inhérens aux végétaux, en quoi ils diffèrent des mousses et des oeufs d'insectes qui ne sont qu'adhérens.

Inoculation. Sorte de greffe inusitée, et qui réussit très-rarement; elle se fait en appliquant l'écusson, de manière que son oeil soit exactement sur la place où il y en avoit un avant l'incision.

Insecte. Nom générique sous lequel sont compris tous les animaux que leur forme exclut de la classe des quadrupèdes, des oiseaux et des poissons.

Insertion. Terme employé en jardinage dans le sens d'ente ou de greffe. On donne aussi ce nom à l'endroit où les feuilles sont attachées à la plante. Les botanistes désignent par le terme d'insertion les lignes qui dans les fibres ligneuses se croisent en forme de réseau.

Instrument Voyez *Outil*.

Instrumental, *ale*. Voyez *expérimental*.

Digitized by Google

Labié, iée. On donne ce nom aux fleurs monopétales irrégulières, formées d'un tuyau ordinairement percé dans le fond, et que terminent en devant deux lèvres principales, en manière de gueule, qui se subdivisent en plusieurs pièces.

Labour. Remuement de la terre, fait à dessein de la rendre fertile.

Labourage. Action de labourer la terre.

Labourer. Diviser les molécules de la terre, les exposer successivement aux influences de l'air, et déraciner en même temps les mauvaises herbes, qui, sans le labour, couvriroient incessamment les jardins.

Labyrinthe. Bois formé d'allées étroites qui s'entrecoupent si artistement, que lorsqu'on y est engagé on trouve difficilement la route unique pour en sortir.

Laciniées. Feuilles dont les découpures profondes sont elles-mêmes découpées, ou dentelées profondément.

Lait. Suc blanc que donnent quelques plantes et certains fruits.

Laiteux, euse. On donne ce nom à tous les végétaux dont on tire un suc semblable au lait, par l'incision de la tige, des branches, des racines, des fruits, comme le laitron, le figuier, le tithymale.

Lambourde Branche longuette, de la grosseur d'un fétu, plus commune sur les arbres de fruits à pepin que sur ceux à noyau. Elle est placée sur les côtés comme un dard, et a des yeux plus gros et plus serrés que ceux des branches à bois. Les boutons à fruit naissent sur les lambourdes.

Lame. Terme qu'on a adopté pour désigner les parties extérieures des lichens.

Lancellées. Feuilles imitant la forme d'un fer de lance.

Lande. Vaste étendue de terre, uniquement couverte de bruyères, de genêts, de broussailles.

Larder. En parlant d'une couche à champignons, ce mot signifie fourrer avec la main du crottin chanci dans son intérieur à travers l'enduit du terreau, en sorte que toute la couche en soit garnie.

Latéral, ale. On donne ce nom aux branches et aux bourgeons, qui, au lieu de pousser droit en montant, croissent et s'étendent sur les côtés.

Lavure. Eau qui a servi à laver la vaisselle. C'est un des meilleurs engrais qu'il y ait, lorqu'on l'a laissé fermenter. Il faut être très-circonspect dans l'usage de cette eau, qui par elle-même est brûlante.

Légume. On donne ce nom aux petits fruits verts qui viennent dans des gousses, comme pois, féves, et à toutes sortes d'herbes, plantes et racines cultivées dans le potager et bonnes à manger.

Légumier. Voyez *Potager.*

Légumineuse (fleur). On donne ce nom aux fleurs que portent les plantes, nommées *légumes*, comme lentilles, pois, féves, et à celles qui leur ressemblent.

Légumiste. Jardinier qui s'adonne à la culture des plantes et des légumes destinés à l'usage de la cuisine.

Lenticulaire Qui est plat, rond et plus épais par le milieu que par les bords, comme une lentille.

Lessive (eau de). Celle qu'on verse sur du linge entassé dans un cuvier, se charge de sels, en passant sur un lit de cendre placé par dessus. On s'en sert pour arroser les orangers et mouiller les planches où l'on a semé des plantes qui demandent une terre substantielle.

Lessive, se dit aussi de toute eau de lessive, comme celle de savon, avec laquelle un jardinier entendu lave ses arbres infectés de kermès ou de tigres.

Levée Sortie des germes dont les semences ont été mises en terre. Il se dit aussi de la récolte des grains.

Lever. Déplanter un végétal pour le replanter. On ne peut prendre trop de précautions en levant un arbre qu'on veut remettre en place.

Lever en motte. Voyez *Motte.*

Lever, se dit des plantes et des graines qui commencent à paroître sur la superficie de la terre.

Lèvre. On donne ce nom aux découpures des fleurs labiées et aux bords d'une plaie.

Liber. Partie de l'écorce qui touche au bois : les pellicules qui le composent, semblables aux feuillets d'un livre, lui ont fait donner ce nom.

Lichen. Genre de plantes basses, spongieuses et composées de lames. Elles sont de fausses parasites, et ont leurs fleurs comme les autres plantes.

Lien. Ce qui sert à attacher plusieurs choses ensemble, comme la paille, l'osier, le jonc.

Lier. Attacher. Voyez *Accoller.*

Lieu. Endroit d'une plante où la feuille est attachée.

Ligature. Bandages qui retiennent les cataplasmes placés sur les plaies des arbres et sur leurs parties malades.

Ligneux euse. Qui est de la nature du bois, comme la coque des noix, les racines de certains végétaux.

Limbe. Bordure des fleurs et des feuilles des plantes.

Lit. Couche d'un corps qui s'est étendu sur un autre ; on dit un lit de gravier, un lit de glaise.

Lit, s'emploie aussi pour épaisseur. Un lit de fumier est un étage de fourchées de fumier sur une certaine longueur.

Lobe. Dans les semences, ce sont les amandes, ou ces corps attachés au germe, et qui nourrissent les jeunes plantes jusqu'à ce qu'elles ayent produit des racines. La fève plantée se partage en deux lobes qui composent son corps même.

Loge. Cellule ou cavité placée dans l'intérieur du fruit et qui renferme les semences. Chaque loge est ordinairement séparée par une cloison.

Longitudinal, ale, se dit des fibres et des vaisseaux des plantes placés dans cette situation.

Loque. Petit morceau d'étoffe plié en deux, qui sert à attacher le branches des arbres en espalier avec un clou qu'on chasse dans le mur.

Loquer. Travailler à la loque.

Lotion. Voyez *Lessive.*

Loupe. Noeuds, bosses, tuméfactions qui s'élèvent sur l'écorce des arbres.

Lymphatique. Les botanistes nomment ainsi des vaisseaux remplis de sucs blancs et aqueux, clairs et limpides qu'on appelle lymphe.

Lymphe. Humeur flegmatique qui se trouve dans les plantes.

Macération. On dit qu'une plante a été macérée dans du vin, du vinaigre ou de l'eau chaude, pour exprimer qu'elle y a infusé.

Maille. Petit carré occasionné par la rencontre de quatre échalas liés avec du fil de fer. Les mailles employées pour les berceaux et cabinets ont quatre à cinq pouces en carré : celles des treillages sont de six à sept, de neuf à dix.

Mailler. Espacer par intervalles égaux des échalas pour faire du treillage.

Mailler. Tracer sur le terrain un parterre ou bosquet en autant de carreaux qu'en forme sur le papier le dessein graticulé.

Main. Production filamenteuse, par laquelle les plantes sarmenteuses s'attachent aux corps solides qui sont à leur portée. La vigne, la couleuvrée et beaucoup de légumes ont des mains, nommées aussi vrilles. Voyez *Vrille.*

Maladie. La trop grande abondance ou la disette de séve, les mauvaises humeurs dont elle est imprégnée et l'inégalité de sa distribution, sont ordinairement les causes des maladies des arbres.

Mâle. Fleur qui n'a que des étamines. Ce mot se dit rarement des arbres : il y a des palmiers mâles.

Manche. Tout ce qui sert à prendre quelque chose et à s'en servir.

Manne. Ouvrage d'osier fait par le vannier pour transporter et conserver du fruit.

Mannequin. Panier long et étroit, rond et à claire-voie, dans lequel on élève des arbres destinés à remplacer ceux qui

manquent dans un jardin. Voy. *Emmanequiner.*

Marager. Jardiner occupé de la sulture d'un marais.

Marais. Terrain bas, mais élevé au-dessus du niveau de l'eau, dans lequel on cultive toutes sortes de légumes.

Marchepied. Petite estrade formée de plusieurs degrés pour atteindre, en palissant, aux branches élevées ainsi que pour cueillir les fruits.

Marcotte. Branche qu'on couche en terre à six pouces de profondeur, sans la détacher de la plante, et qui y prend racine dans le cours de l'année.

Marcotter Coucher des branches en terre, pour qu'elles prennent racine.

Marne Terre calcaire, légere, peu compacte et de la nature de la craie.

Marner. Répandre de la marne sur une terre qu'on veut amender.

Marquer, se dit d'un arbre qui commence à pousser, et des giroflées dont les fleurs sont assez avancées pour qu'on distingue si elles sont simples ou doubles.

Marteau. Instrument de fer dont presque tous les ouvriers font usage. Celui du jardinier doit être à tête ronde pour enfoncer les clous dans le mur lors du palissage, et à dents pour les en tirer.

Massif. Réunion de plusieurs urbrisseaux dans les carrés des bosquets, pour ne point laisser de passage à la vue.

Massif, dans un parterre, est une platebande de gazon en enroulement qui s'unit à la broderie.

Mat, ate. Brut, grossier et non travaillé. On s'en sert en parlant des sucs de la terre qui sont crus et indigestes; tels sont ceux des arbres à greffe enterrée.

Maturité. Etat de bonté du fruit. Elle varie suivant son exposition et la qualité de la terre. On la connoît à la couleur, à l'odeur et à la consistance du fruit.

Mécanique. Structure. Celle des plantes est aussi simple qu'uniforme. Les fibres ligneuses, les utricules, les vases propres, les trachées composent la totalité de leur individu.

Médicament. Tout ce qui peut soulager et guérir.

Médicamenter. Employer les remèdes convenables à la nature des maladies.

Melonnière. Endroit du potager destiné à élever des melons sur couche.

Membrane. En botanique, c'est un tissu formé de fibres entrelacées qui sont plus ou moins épaisses et étendues suivant les parties qu'elles couvrent. Ces fibres servent d'enveloppe aux chairs et aux autres parties des fruits, les garantissent des injures extérieures, leur conservent leur chaleur naturelle et unissent une partie avec une autre. Les feuilles des plantes en ont de pareilles; et leurs peaux sont autant de membranes.

Membraneux euse, se dit d'un fruit dénué de suc lorsqu'il est arrivé à sa maturité; il est du genre des fruits capsulaires.

Membre. On donne ce nom à des branches ménagées de distance en distance sur les deux branches-mères. Celles qui montent garnissent le dedans de l'arbre, et celles qui descendent garnissent le dehors.

Mère. Grosse branche des arbres, ainsi nommée, parce que d'elle naissent toutes les autres.

Mère, se dit de la principale racine de la vigne; c'est aussi le cep dont on tire des sarmens pour faire des marcottes et les placer dans des fosses.

Mère. Les jardiniers disent qu'ils font des mères, lorsqu'ils coupent un arbre près de terre pour marcotter les branches qu'il produira.

Méthode. En jardinage c'est la façon de conduire les arbres d'après des règles sûres.

Métis, ive, se dit de fleurs et des fruits nés du mélange de deux espèces, ce qui produit des variétés, de même que parmi les substances animales.

Meuble. Terre legère, émiée ou aisée à

labourer, telle qu'elle doit être pour recevoir la semence qu'on lui destine.

Meule. Monceau, pile. On appelle de ce nom un tas de crottin de cheval, de mulet ou d'âne qu'on place dans un lieu frais, et qu'on laisse se chancir. Cette meule doit être préparée avant que de faire des couches à champignons. On dit une meule de foin, de fumier.

Meunier. Voyez *Blanc.*

Miette. Partie d'une terre ameublie. On ne doit mettre que de la miette sur les racines des arbres qu'on plante.

Modifier La séve est modifiée par les différens arrangemens des parties des végétaux.

Moelle. Substance molle et spongieuse placée dans l'intérieur des végétaux.

Moignon Les élagueurs donnent ce nom à une branche assez grosse, coupée un peu loin de la branche principale, pour qu'elle pousse plusieurs jets. Un bon ouvrier ne laisse pas de moignons aux arbres.

Moisissure. Voyez *Chancissure.*

Monocotyledon. Qui n'a qu'un lobe.

Monopétale. Fleur d'une seule pièce, dont une feuille unique forme le pétale.

Monstre. On donne ce nom aux plantes qui ont des formes bizarres, telles que plusieurs fleurs demi-doubles et doubles, dont les étamines ne sont qu'ébauchées, ou sont étouffées par la complication des germes ou le nombre des pétales.

Monstre. Production hâtarde, occasionnée dans le règne végétal par le mélange des poussières différentes qui altère la qualité des semences. Cette dégénération d'espèces est plus commune parmi les légumes que parmi les fleurs où le mélange des poussières produit souvent d'heureuses variétés.

Monstruosité. La confusion des germes est la cause des monstruosités si fréquentes dans les plantes.

Montant. Principale tige d'une plante qui s'élève toute droite.

Montant, ante. Voyez *Membre.*

Monter, se dit d'un arbre qui a besoin d'être rabaissé, et de celui qui commence à cacher le haut d'un mur d'espalier.

Monter Les laitues, les raves montent, lorsqu'elles sont près de produire de la graine, et qu'elles ne sont plus bonnes à manger. On dit que la séve monte, quand les feuilles commencent à paroître aux arbres.

Morfondu, ue Refroidir, incommodé d'un froid qui pénètre. Lorsqu'au printemps des coups de soleil vifs font monter précipitamment la séve, et qu'ils sont suivis de vents de galerne dont le froid saisit les arbres, on dit qu'ils sont morfondus, pour exprimer ce qui se passe en eux. Telle est l'origine de cette maladie si fatale au pêcher et qu'on nomme la cloque ou la brunissure.

Morve. Substance glaireuse qui se trouve dans certains fruits et légumes avant leur maturité, comme dans les cernaux, les féves et les pois.

Morve. Extravasion de séve qui devient glaireuse, en s'épaississant, et qui fait pourrir les laitues et les chicorées.

Motte. Petite pelotte de terre, desséchée par le hâle, qui se durcit et se scelle. On ne doit jamais laisser de mottes en labourant.

Motte. Portion de terre qui tient aux racines des arbres, quand on les arrache, ou qu'on les lève avec leurs racines pour les planter en motte.

Mouiller. Voyez *Arroser.*

Mouillure. Arrosement qu'on donne aux plantes, surtout à celles qui sont en caisse.

Mucilage. On le dit d'une matière blanche, transparente, tenace et visqueuse.

Mucilagineux, euse. Qui est de la nature du mucilage, et qui renferme du mucilage. Ce mot se dit des plantes et des racines.

Multiloculaire. Ayant un grand nombre de loges.

Multiplication. Augmentation en nombre. Les greffes sont l'unique moyen de multiplier certaines espèces. Les semences,

les marcottes et les boutures sont les moyens de multiplication les plus universels.

Mûr, ûre. Qualité d'un fruit parvenu à son degré de perfection, et qu'il est temps de cueillir, de manger ou de serrer.

Mûrir. Devenir mûr. Les fruits mûrissent chacun dans leur saison, c'est-à-dire, qu'ils arrivent à l'état de maturité qui les rend bons à manger. Alors on les cueille avant qu'ils tombent.

Nain, aine. Arbre fruitier qui ne s'élève qu'à une hauteur médiocre, et qu'on dresse en buisson ou en éventail.

Naissance. Origine. Endroit par lequel les feuilles et les branches tiennent à la plante.

Naturaliste. Celui qui s'applique particulièrement à la connoissance des plantes et des animaux.

Nature. Qualité, propriété, vertu, espèce. C'est dans ce sens qu'on dit la nature d'une terre, d'une plante, d'un fruit, de l'eau, du feu.

Navrer. Le but de cette opération pratiquée sur une branche, est d'empêcher qu'elle ne prenne trop de nourriture dans un arbre trop fort d'un côté et maigre de l'autre.

Nectar. Partie de la couronne d'une fleur, destinée à recevoir le suc mielleux de la plante.

Nervure. Ce terme désigne les côtes élevées et saillantes des feuilles.

Neuf, ve. On appelle terre neuve, celle qui n'a jamais rapporté, comme la terre qui se trouve à quatre ou cinq pieds de sa superficie. Celle qui a longtemps été inculte et qu'on a mise récemment en valeur est aussi une terre neuve.

Nielle. Humeur âcre qui vient de l'air, et qui réduit en une poussière noire la substance farineuse des grains.

Niveau. Instrument géométrique qui sert à dresser et unir un terrain.

Niveler. Mesurer avec le niveau.

Nodus. Dans le jardinage, ce mot signifie une tumeur contre nature qui vient aux jointures d'un corps.

Noguet. Manne d'osier fort plate, arrondie par les angles, qui a des bords peu élevés. Une anse la traverse dans son milieu.

Nombril. Petite cavité placée à l'extrémité du fruit, du côté opposé à la queue, comme dans la poire et la pomme.

Navale. Terre nouvellement mise en valeur ou défrichée.

Nouer. Passer de fleur à fruit. On dit que les fruits sont noues, lorsque le pistil devient fruit après que la fleur est passée. On connoît qu'un fruit à noyau est noué, quand le style de la fleur semble s'allonger au-delà des pétales, parce que les étamines se raccourcissent.

Noueux, euse, se dit des tiges des arbres, lorsqu'il s'y trouve beaucoup de noeuds. Il faut éviter de planter de tels arbres.

Nourrice (mère. Branche à bois placée à côté ou au-dessus des pêches, et sans laquelle elles ne peuvent tenir ni mûrir.

Nourricier (suc). Voyez *Suc.*

Nouveauté. On donne ce nom aux fruits et aux légumes qui viennent à maturité avant la saison ordinaire, surtout en hiver et au printemps. Les denrées de primeur, les pois hâtifs, les fèves de marais, les violettes printanières, etc.

Noyau Boîte ligneuse qui contient une ou plusieurs amandes. Quelques fruits, tels que la prune, la pêche et l'abricot, renferment un noyau dans leur centre.

Nu, nue. Terme de botanique qui se dit des parties non recouvertes par d'autres. Une semence nue n'a point d'enveloppe particulière, une fleur nue est privée de calice, et une tige nue est dépouillée de feuilles.

Nu (à). A découvert. Il vaut mieux planter à nu, c'est-à-dire, à racines découvertes, que de planter en mannequin, en motte ou en pot.

Nuance. Mélange naturel des couleurs de certaines fleurs.

Nutation. Direction des plantes du côté

du midi. Elle est moins sensible dans les feuilles des arbres que dans celles des herbes. On appelle héliotropes les plantes dont les fleurs offrent leur disque au soleil.

Nutritif. Qui sert d'aliment, de nourriture. Le suc des plantes se nomme nutritif ou nourricier.

Nutrition. Changement du suc nourricier en la substance des parties de l'arbre. Les labours, les engrais, les pluies, les sels de la terre animés par la chaleur du soleil contribuent aussi à la nutrition.

Nymphe. Chenille ou ver changé en insecte volant, après le dépouillement de sa peau.

Oeiller des arbres. C'est les planter les uns fort près des autres dans une tranchée ou ailleurs, en attendant qu'on les mette en place.

Oblique. Terme usité en botanique, pour exprimer la direction d'une plante qui s'éloigne de la perpendiculaire. Voyez *Branche.*

Oblongues ou *allongées* (feuilles), dont la longueur est au moins double de la largeur.

Obstruction. Embarras causé par la quantité et l'amas des humeurs viciées qui se fait dans les vaisseaux, et qui empêche l'entrée du liquide vital. Cet embarras peut être attribué à la disposition qui se trouve entre la masse du liquide et le diamètre du vaisseau. De cette obstruction des canaux de la séve il résulte un gonflement contre nature ou un affaissement.

Obtus, use. Il se dit en botanique, de tout ce qui est arrondi à son extrémité, comme les feuilles et les pétales.

Odeur. Impression que les particules émanées des corps font sur le nez. Les fleurs ont plus d'odeur durant une chaleur modérée que pendant les grandes chaleurs. Une poire a l'odeur agréable, un melon a beaucoup d'odeur.

Oeil. Voyez *Bouton, Nombril.*

Oeil. On greffe à oeil poussant et à oeil dormant.

Oeilleton. Rejeton qui pousse tous les ans du pied de quelques végétaux, et qui a des racines. On dit oeilleton d'artichaut, d'oeillet.

Oeilletonner. Séparer les oeilletons de la grosse racine, et planter en place ou en pépinière ceux qui en sont suceptibles.

Oeuf. Les semences des plantes peuvent être regardées comme des oeufs. Elles renferment une plante de même espèce, dont le suc nourricier développe les parties.

Oignon, se dit des racines bulbeuses de quelques fleurs, comme la tubéreuse, les lys, les tulipes.

Oléagineux, euse. Qui tient de la nature de l'huile, dont on peut tirer de l'huile. Les noix, les olives, les amandes, sont des fruits oléagineux. Les pins, les sapins dont on tire de la résine et de la térébenthine sont aussi des bois oléagineux.

Ombelle. Partie qui soutient les fleurs et les semences de quelques plantes, nommées pour cette raison ombellifères. Les fleurs du cerfeuil, de l'angélique, de la carotte, du persil, du fenouil sont de ce nombre.

Ombilic. Voyez *Nombril.*

Ombilical. Qui appartient au nombril. Les botanistes ont donné ce nom au vaisseau qui part du fruit et qui apporte la nourriture à la semence.

Ombragé, ée, se dit d'une plante qu'un mur, une montagne ou des arbres privent du soleil. Il en résulte souvent l'étiolement.

Onctueux, euse. Substance grasse et huileuse.

Onglet. Bois mort d'une branche, restant de la coupe qui n'a pas été faite assez près de l'oeil.

Onguent de saint-Fiacre. Emplâtre faite avec de la bouse de vache et du terreau gras.

Opération.

Opération. Action méthodique de la main du jardinier sur les parties d'un arbre pour lui conserver ou lui rétablir la santé.

Orangerie. Serre de plein pied au jardin, exposée au midi, et destinée à recevoir les orangers durant l'hiver.

Orangerie, se dit aussi collectivement des orangers renfermés dans des caisses.

Orangerie. On donne ce nom au parterre dont les orangers font l'ornement dans la belle saison.

Orangiste. Jardinier qui s'applique à la culture des orangers.

Orbiculaires (*feuilles*), dont les bords sont également éloignées d'un point ou d'un centre commun.

Oreille. Nom que les jardiniers donnent aux feuilles séminales d'une plante, ou aux deux premières feuilles qui sortent de la graine semée, comme dans les melons, les concombres, les laitues.

Organe. Terme de botanique. C'est un composé de différens vaisseaux qui ont rapport à l'économie végétale, tels que les parties glandeuses, les fibres ligneuses, les trachées.

Organisation. Les semences renferment le premier principe de l'organisation.

Organisé, ée. Les plantes sont, aussi bien que les animaux, des corps organisés.

Orifice. Ouverture de certains conduits ou vaisseaux. Les extrémités des racines ont des orifices par lesquels les sucs de la terre sont introduits pour être repartis dans toute la plante. Les pores des végétaux sont autant d'orifices qui leur distribuent les bienfaits de l'air.

Osseux, euse, qui est de la partie de l'os. On appelle racines osseuses, celles qui, couvertes d'une peau épaisse, sont plus dures et plus compactes que le bois des branches, et imitent la dureté de nos os. Les racines placées comme les os dans nos membres pour leur servir de soutien, sont aussi nommées *osseuses.*

Ovaire. Voyez *Pistil.*

Ovipare. Les plantes sont ovipares.

Outil. Tout instrument dont les jardiniers se servent pour leur travail.

Ouvert, erte. On le dit d'un buisson dont le milieu est bien évidé, et d'un arbre en espalier dont les branches sont attachées à des distances proportionnées et un peu couchées sur les côtés.

Ouvrir (*s'*). Se fendre. Les abricots, les prunes s'ouvrent.

Paillasson. Assemblage de paille de seigle qu'on étend de chaque côté sur deux traverses faites avec du cerceau droit de demi-muid, et qu'on y attache avec de l'osier ou du fil de fer.

Palissade. Rangée d'arbres feuillus dès le pied et qu'on tond en croissant, en manière de haie.

Palissage. Art d'arranger et d'attacher au mur ou au treillage les branches des arbres.

Palisser. Attacher les rameaux des arbres, chacun suivant sa place naturelle.

Palmée (*feuille*), dont les divisions profondes imitent une main ouverte.

Pampre. Branche de vigne garnie de feuilles et de fruit.

Panaché, ée. Varié de diverses couleurs. On connoît les laitues romaines panachées. Parmi les fleurs, la beauté des tulipes et des renoncules consiste à être panachées.

Panicules. Fleurs nombreuses portées librement par des pédicules épars et sans ordre régulier sur un filet commun.

Panier. Vaisseau d'osier, composé d'un corps, d'un fond et d'une anse.

Panier. Vase d'osier à claire-voie, que les jardiniers emploient pour séparer de la terre ou du terreau, les pierres et les mottes qui peuvent s'y trouver.

Paniers à fumier. Ils sont très-commodes pour le transport du fumier. On les attache avec des cordes au bât d'un cheval, et ils s'ouvrent par le fond, pour placer le fumier aux endroits où il est

nécessaire. Les plus solides sont de bois et à claire-voie.

Panneau. Les botanistes emploient ce terme pour exprimer les parties de certains fruits assez semblables à un panneau de menuiserie, telles que les battans qui forment les siliques.

Panse. Partie saillante des pommes et des poires.

Papilionacée (fleur), a quatre ou cinq pétales de forme, et dans une disposition qui lui donne quelque ressemblance avec un papillon, telle est la fleur du pois. On la nomme aussi *légumineuse.*

Paradis. Nom d'un pommier nain qui ne s'élève qu'à trois ou quatre pieds, en forme d'un arbrisseau, et dont les fruits rouges ne se mangent qu'en été.

Parasite. On donne ce nom aux plantes qui vivent de la substance d'autres plantes sur lesquelles elles végettent.

Parenchyme. Pulpe ou partie intérieure de la plante, à travers de laquelle on soupçonne que le suc est distribué. C'est une substance poreuse, flexible et capable de dilatation, assez semblable à une éponge. Le parenchyme d'abord blanc, change de couleur à proportion que la racine devient plus épaisse.

Paroi. Les anatomistes appellent de ce nom les membranes qui environnent l'estomac. Les botanistes expriment par ce mot les parties internes des vaisseaux des plantes.

Parterre. Pièce peu élevée d'un jardin, décorée de plate-bandes de fleurs ou de gazon. On en fait de pièces coupées, de gazon, d'eau, de fleurs, de broderie, et à l'angloise.

Passer à la claie. Jeter de la terre avec une pelle contre une claie soutenue sur deux chalas, afin de la nettoyer des pierres et des mottes qui s'y trouvent.

Passé, ée, se dit des fruits trop mûrs, et qui n'ont plus de goût. Il s'applique aussi aux fleurs qui ont perdu leur éclat.

Pâteux, euse. On l'emploie en parlant des fruits trop mûrs, dont la chair fait dans la bouche l'effet qu'y feroit la pâte. Le doyenné devient souvent pâteux. Quelques pêches ont la chair pâteuse ou peu fondante.

Patte. Ce mot ne se dit que de la racine ou de l'oignon des anémones, à cause de sa ressemblance avec la patte d'un petit animal.

Patte d'oie. On appelle de ce nom plusieurs allées d'un bois ou des avenues qui aboutissent toutes à un centre commun en imitant la patte d'une oie. Ces allées ne doivent occuper que la moitié de la circonférence d'un cercle.

Peau. La peau des fruits est ce qui couvre leur chair : selon leurs différentes espèces, elle est lisse, velue, moelleuse, ferme et rude. Les oignons ont aussi leur peau.

Pédicule, Péduncule, Pétiole, Queue. Petite queue par laquelle la feuille est attachée aux végétaux. La queue des fleurs et des fruits porte aussi le même nom, quoique quelques botanistes se servent du terme de péduncule.

Peler. Enlever des allées d'un jardin de la terre ou de l'herbe avec la bêche ou la pelle.

Peler, s'emploie aussi en parlant d'une terre sur laquelle on a levé du gazon.

Peler. Oter délicatement la pellicule des fruits, ou l'écorce des arbres. On pèle les tilleuls pour faire des cordages, et les jeunes chênes pour faire le tan.

Pelle. Outil de bois dont le manche est rond, et la palette convexe en dehors et un peu creusée en dedans.

Pellicule. Petite peau extrêmement déliée. L'épiderme est une pellicule qui couvre la peau.

Pepin. Semence dont l'enveloppe est coriacée, et qu'on trouve dans le coeur de certains fruits, tels que les pommes et les poires. On dit aussi pepin de raisin, mais improprement, parce que ce nom ne convient point à cette graine.

Pépinière. Terrain où l'on élève toutes

sortes d'arbres, jusqu'à ce qu'ils soient propres à être transplantés.

Pépinière, se dit aussi d'un terrain où l'on plante des choux, des oeilletons d'artichauts, des fleurs pour regarnir les places vides du jardin.

Pépiniériste. Jardinier qui cultive les arbres d'une pépinière et qui en fait commerce.

Percer. Pénétrer. Il se dit des orangers et et des arbustes en caisse qu'on arrose à fond, c'est-à-dire, jusqu'à ce que l'eau passe à travers les joints de la caisse.

Percer, s'emploie aussi à l'égard des couches, lorsqu'on y fait des trous pour y semer des raves.

Perchée. Manière de palisser la vigne latéralement, au lieu de l'attacher perpendiculairement.

Perdu, ue. On donne ce nom à des brindilles placées derrière les branches des arbres en espalier, et qu'on épargne souvent à la taille sans même les raccourcir.

Péricarpe. Enveloppe des graines de chaque plante. Le réceptacle le supplée dans celles qui n'en ont point. On distingue huit sortes de péricarpes; la capsule, la coque, la gousse, le silique, la baie, le cône, le fruit à noyau, et celui à pepin.

Perpendiculaire. Qui tombe à plomb. Il se dit des branches qui montent droit de la tige d'un arbre, et qu'on nomme *verticales.*

Perpendicularité. Etat de ce qui est perpendiculaire. La perpendicularité de la tige des plantes est due principalement aux émanations de la chaleur intérieure du globe terrestre.

Persistant (feuilles), persistantes, qui ne tombent point pendant l'hiver. Stipules *persistantes*, qui subsistent après les feuilles. Calice *persistant*, qui ne tombe point avant ou avec les pétales, et subsiste jusqu'à la maturité des grains et des fruits.

Pétale. Nom qu'on donne aux feuilles colorées des fleurs, qui environnent les étamines et le pistil.

Pétiole. Voyez *Pédicule.*

Pic. Instrument pointu et acéré, très commode pour remuer la terre dure et pierreuse.

Pied. Partie de la tige d'une plante, qui est à la superficie de la terre.

Pied, se prend aussi pour tout l'arbre, pour la plante même, lorsqu'elle peut se séparer en plusieurs tiges. C'est dans ce sens qu'on dit un pied de cardon, d'oeillet, de céleri, de giroflée.

Pierre. On nomme ainsi de petits corps durs, ou espèces de graviers qui se trouvent dans certains fruits, surtout dans les poires et dans les coins.

Pierre naxienne, ou pierre à aiguiser, dont les couteliers font beaucoup d'usage, est très-nécessaire au jardinier pour repasser ses serpettes, en y répandant un peu d'huile.

Pierreux, euse. Rempli de pierres. Un terrain pierreux dans un jardin doit être passé à la claie, on fréquemment épierré.

Pierreux, se dit de certains fruits, tels que les pommes à cidre, qui ont vers le coeur une capsule pierreuse. Quelques poires, comme le bon-chrétien, le gros musc, le messire-jean, y sont sujettes. Celles d'été sont moins pierreuses que les poires d'hiver, parce que le suc tartareux s'y fixe plus difficilement, eu égard au grand mouvement que les sucs y éprouvent.

Pince. Barre de fer ronde, aiguisée par un bout en biseau. On s'en sert, comme d'un levier, pour tirer de grosses pierres qui se trouvent dans les tranchées et dans les trous destinés à la plantation des arbres.

Pincement. Action d'arrêter à trois ou quatre yeux les bourgeons de l'année, parvenus à une certaine longueur. Cette opération, on ne peut trop le répéter, est meurtrière pour les arbres et la source de leur infécondité.

Pincer. Casser avec l'ongle du pouce et de l'index l'extrémité des pousses vigoureuses, et encore herbacées des arbres fruitiers. Il est utile de pincer les giro-

lées pour les faire évaser, lorsqu'elles ne forment qu'un jet qui s'étioleroit. Il est encore d'usage de pincer les pois, c'est-à-dire, de leur couper un bras qui sort du milieu de la cinquième ou sixième feuille, et qui s'alonge considérablement. Comme il paroît une couple de fleurs à chaque feuille, on le coupe au-dessus de la seconde fleur : excepté ces cas particuliers, pincer est déranger l'ordre et le mécanisme de la nature.

Pinnée. Feuille pinnée ou ailée est synonyme.

Pioche. Outil de fer, large de trois ou quatre pouces, courbé, tranchant par le bout, et ayant un manche de deux pieds et demi de long.

Piocher. Fouir la terre avec une pioche.

Piquet. Petit morceau de bois pointu qu'on enfonce en terre pour tendre un cordeau, lorsqu'on veut exécuter un dessein sur le terrain.

Pistil. On donne ce nom à un ou plusieurs filets destinés à recevoir les poussières des étamines : c'est l'organe femelle de la fructification des plantes, il renferme la semence, de la même manière que l'ovaire contient les oeufs. Le pistil est au centre de la fleur, implanté sur l'embryon.

Pivot. Grosse racine dont la naissance embrasse toute la base d'une plante, et qui darde en terre.

Pivoter, se dit d'un végétal qui pousse sa principale racine perpendiculairement en terre.

Placenta. En botanique on exprime par ce mot la partie des fruits à laquelle aboutissent les vaisseaux ombilicaux, dont les semences reçoivent la nourriture.

Plaie. Blessure faite par une cause extérieure. On exprime par ce terme une ouverture dans l'écorce ou dans la partie ligneuse des arbres, causée par quelque accident ou par la corruption des humeurs. Il ne faut pas attendre, pour traiter leurs plaies, qu'elles ayent été frappées de l'air.

Plan. Dessein sur le papier, qu'on se propose d'exécuter, soit d'un bâtiment, soit d'un jardin, d'un bois, d'un potager, etc.

Planche. Espace de terre plus long que large, qui ressemble à une plate-bande isolée.

Planer. Les jardiniers disent qu'ils planent, qu'ils labourent en superficie seulement au pied des arbres, à l'endroit où ils craignent de blesser leurs racines.

Plant. Scion qu'on tire de certains arbres pour planter.

Plant. On désigne par ce mot les élèves qu'on fait des graines semées afin de les replanter.

Plant, se prend aussi pour le lieu où l'on a planté de jeunes arbres ; pour la chose même plantée. On dit un plant d'artichauts, de fraisiers, de poiriers, de tilleuls.

Plantation. Action de planter.

Plantation. Partie de jardin un peu étendue, nouvellement plantée ou à planter.

Plante. Corps organisé et végétant, qui a essentiellement une semence et une racine, et qui produit une tige, des branches, des feuilles et des fleurs. Sous le nom de plante on comprend les arbres et tous les végétaux. Voyez *Arbre*, *Arbrisseau*, *Herbe*.

Planter. Mettre en terre les racines d'une plante pour qu'elle s'y fortifie et qu'elle y croisse. Ce mot se dit également de toutes les graines qu'on met en terre l'une après l'autre avec la main, par opposition à semer. On plante des pois, des fleurs, des oignons, des noyaux, un bois, un parterre, des allées.

Plantoir. Cheville ronde, de bois dur, pointue d'un bout et carrée de l'autre.

Plantulf. Petite plante qui ne fait que se développer en naissant.

Plaquer. Poser. On plaque du gazon dans un parterre ou autour d'un bassin, et on l'affermit avec la batte.

Plateau. Nom qu'on donne aux cosses de

pois extrêmement défleuris, et qui sont longuettes et tendres. On dit les pois sont en plateau.

Plate-bande. Bande de terre longue et étroite, destinée à élever des fleurs et des arbrisseaux odorans.

Plein-vent. Voyez *Arbre.*

Pleine-fleur, dont toutes les étamines et tous les pistils se sont développés en pétales. On la nomme aussi *Fleur-double*: elle est stérile.

Pleurer. On dit que la vigne pleure, lorsque la séve sort comme en larmes par les endroits taillés.

Plomb. Voyez *Aplomb.*

Plomber (*se*). S'affaisser. La terre remuée se plombe; il faut y avoir attention en plantant, afin que les greffes ne soient pas enterrées. On plombe avec le pied, avec l'eau, ou avec une batte.

Plume. Partie supérieure du germe d'une graine, qui commence à se développer pour former la tige de la plante.

Plumule. Rudiment de la tige naissante, terminée par deux petites feuilles pliées, ayant quelque ressemblance avec une plume.

Poil. Petit filet qu'on observe sur différentes parties des végétaux.

Polypétale. Fleur qui a plusieurs pétales. Voyez *Pétale.*

Polyphylle. Qui a plusieurs feuilles.

Polysperme. Qui a plusieurs semences

Pomme. Le dedans des laitues, des choux et des artichauts, lorsqu'il est compacte et ramassé.

Pommer. Se former en pomme. On ne l'emploie qu'en parlant des choux et de certaines laitues qui pomment, et des oeillets qui s'arrondissent en s'élevant.

Pomper. Aspirer, attirer. C'est proprement élever de l'eau avec le secours d'une pompe. On dit par analogie que les racines pompent les sucs de la terre, comme le piston d'une pompe aspire l'eau pour l'élever dans un réservoir. Voyez *Suçoir.*

Pore. On donne ce nom aux petites cavités qui se trouvent entre les particules de la matière dont les corps sont composés. Ce sont autant d'ouvertures imperceptibles, qui servent d'écoulement aux humeurs superflues et d'introduction à l'air.

Poreux, euse. Qui a des pores.

Porosité. Qualité des corps qui ont des pores.

Port. Ensemble, forme en général d'un végétal. Cette plante a le port de la ciguë, et non l'air de la ciguë.

Portique. Décoration faite avec des arbres dont les branches sont taillées en arcades.

Portique. Décoration d'architecture faite en treillage et peinte en vert.

Pot. Vase dans lequel on met des plantes délicates afin de les transporter à volonté. Il y en a de communs faits de terre, de faïence, de fer fondu qu'on fait bronzer, et des pots de simple ornement, appelés vases, ornés de sculpture et dans lesquels on ne met rien.

Potager. Portion de jardin où l'on cultive toutes sortes d'herbages, de légumes et de fruits.

Potager, ère. On nomme ainsi les herbes employées pour le potage, et toutes celles qu'on élève dans le potager. On dit un jardin potager.

Poudre séminale. Voyez *Poussière.*

Poudrette. Nom qu'on a donné au terreau que forme au bout de trois ou quatre ans la matière fécale.

Poupée. Espèce de tête faite avec de la terre, de la mousse, ou du foin et du linge, aux endroits où un arbre a été greffé en fente ou en couronne.

Pousse. Jet d'un arbre, nouvelle production. La première et la seconde pousse désignent les jets qu'ont produits les arbres à la sève du printemps et à celle d'automne.

Pousser. Ce mot s'entend des végétaux qui produisent de nouvelles racines en terre, et de nouveaux jets à leur tête. On dit *faire pousser les arbres*, quand on leur fait faire des progrès considé-

rables, à force de les fumer, de les labourer et de les mouiller.

Pousser à l'eau les plantes, c'est les arroser abondamment, pour qu'elles ne montent pas en graine, et les avoir plutôt et plus nourries.

Poussière. Grains fins, légers et fort déliés. On emploie ce mot pour désigner une poudre farineuse et fécondante, contenue dans les sommets des étamines. C'est cette poussière que les abeilles ramassent pour en composer la cire.

Prairie. Etendue de terre destinée à produire de l'herbe.

Praticien. Jardinier versé dans la pratique de son art.

Pratique. Ce mot se dit de toutes les opérations du jardinage faites suivant des règles et des principes. La pratique diffère de la théorie, en ce que celle-ci est la connoissance des règles, et que celle-là en est l'usage.

Pratiquer. Exercer, faire les fonctions. On dit pratiquer le jardinage.

Précoce. Mur avant la saison. Il se dit des fleurs, des fruits et des légumes, qui devancent en maturité les autres de la même espèce.

Précocité. Qualité d'un fruit qui murit avant les autres.

Prendre. Prendre racine. Il y a des plantes qui ne prennent pas dans toutes sortes de terres. On dit qu'une greffe, une bouture ont repris, qu'un fruit prend chair quand il commence à grossir.

Préparer. Disposer la terre par des labours et des engrais à recevoir la semence et les plants qu'on lui destine.

Préparé, ée. On le dit d'une terre dont on a fait un mélange avec différens engrais, pour les orangers et les fleurs.

Primeur. Voyez *Nouveauté.*

Printanier, ière. Epithète donnée aux plantes qui poussent, fleurissent ou fructifient durant le printemps.

Propagation. Multiplication, continuation d'espèces par la voie de la génération.

Propager (se). Se répandre, s'étendre. La lumière et le feu se propagent. Les animaux et les plantes se propagent, par la génération.

Propre. Vaisseau qui contient la liqueur particulière à la plante.

Provigner. Coucher en terre des sarmens de vigne pour leur faire prendre racine. Ce terme s'est étendu à tous les arbres qu'on multiplie de cette façon, ce qui se pratique quand il n'y a plus de gelée à craindre.

Provin. Branche de vigne qu'on couche et qu'on couvre de terre. Voy. *Marcotte.*

Pulpe. Substance charnue des fruits, qui est la même chose que leur chair.

Quadrilobulaire. Qui a quatre loges.

Quarré. Voyez *Carré.*

Queue. Partie qui soutient la feuille, et par laquelle elle tient à la plante. On dit aussi la queue d'un fruit : il est essentiel de ne la point casser en le cueillant, il n'est plus alors de mise sur table, ni de garde à la fruiterie. Voy. *Pédicule.*

Quinconce. Plant d'arbres disposés sur une ligne droite retournée d'équerre, et formant trois allées d'égale largeur.

Quitter. Se détacher. Il se dit d'un noyau qui se sépare net de la chair du fruit : parmi les prunes et les pêches il y en a qui quittent le noyau.

Rabaisser. Diminuer, ravaler un arbre, en le coupant plus bas ou sur de bons yeux, ou sur de jeunes branches. On dit aussi rabaisser les branches sur les côtés, quand on les met plus bas et qu'on les tire latéralement depuis le bas du mur jusqu'en haut.

Rabattre. Tailler court un arbre qui pousse foiblement ou qui se dégarnit du bas.

Rabot. Outil de jardinage, fait avec une douve ronde par en haut et plate par en bas. On y attache vers le milieu un long manche, et on s'en sert pour unir les allées après que le rateau ou la charrue y ont passé.

Raboter. Se servir du rabot. Voy. *Rabot.*

Digitized by Google

Rabougri, ie, se dit des arbres et des plantes que la mauvaise plantation ou que la nature de la terre empêche de profiter.

Racine. Partie inférieure de la plante, par laquelle elle tient à la terre. Elle est toujours formée la première dans les semences, elle pompe directement les sucs de la terre pour les transmettre à tout le reste de la plante.

Racine, se dit de certaines plantes dont on ne mange que la partie qui vient en terre. Les raves, les navets, les carottes, les betteraves sont de ce nombre.

Racorni, ie. Dur et coriace. On le dit de la peau d'un arbre, d'un fruit, d'un légume, quand ils se fanent, se rident, et que leur peau cesse d'être bandée et rebondie. C'est un signe de dépérissement.

Radical. Fleurs, feuilles, tiges *radicales*, on naissant immédiatement de la racine.

Radicule. Partie inférieure du germe d'une graine qui se développe : elle devient la racine de la plante.

Radié, ée. Fleur. composée, dont la circonférence est formée de demi-fleurons, et le disque intérieur occupé par des fleurons. Telles sont la camomille et la jacobée.

Rafle. Grappe dépourvue de ses grains.

Rafraîchir. Rogner, couper. Avant que de planter un arbre, on a soin d'en rafraîchir les racines.

Rafraîchir une couche trop chaude, c'est la découvrir.

Rafraîchir le buis d'un parterre, c'est le tondre.

Ragréer, se dit dans le jardinage des branches qui ont été sciées, et dont on unit la superficie avec la serpette.

Rajeunir. Procurer à un arbre la jeunesse qui lui manque.

Rais. Voyez *Rayon.*

Rame. Branche sèche que l'on pique en terre pour soutenir des plantes flexibles. De là est venue l'expression de pois ramés.

Rameau. Petite branche d'arbre. Il se dit aussi d'une branche coupée en été pour en tirer des greffes et des écussons.

Ramer. Soutenir des haricots, des pois avec de petites branches qu'on enfonce en terre.

Rameux, euse. Partie qui se divise en plusieurs branches, ou rameaux, telle qu'une racine, une tige.

Ramification. Terme d'anatomie appliqué aux végétaux. Ce mot en botanique signifie *division*, distribution d'un rameau en plusieurs plus petits qui en dérivent. Les feuilles ont également leurs ramifications.

Ramifier (se). Se partager en plusieurs branches.

Rampant, ante, se dit des plantes qui n'ayant pas une tige assez forte pour se soutenir se couchent sur terre. Les melons, les citrouilles, les concombres, les courges et autres plantes congénères sont de ce nombre. Il y a des plantes sarmenteuses, telles que la vigne, à qui la nature a donné des mains pour s'attacher aux objets voisins. D'autres, comme les pois, les haricots, les liserons, ont aussi la faculté de s'entortiller autour de ce qu'elles rencontrent.

Ramuscule. Petit rameau ; les feuilles et les racines ont des ramuscules.

Rangée. Ce mot se dit de plusieurs objets disposés sur une ligne droite ; une rangée d'arbres, de choux.

Rappeler. Terme employé à l'égard des arbres, qui, après avoir été quelque temps laissés à eux-mêmes, à cause de leur trop de vigueur, sont par la suite tenus un peu plus de court. On les rappelle alors, c'est-à-dire, on les soulage à la taille, en les mettant sur les bons bois inférieurs, les rabattant et les déchargeant.

Rapporter. Produire, se dit d'une terre où l'on a récolté des grains, et d'un arbre sur lequel on a cueilli des fruits.

Rapporter des terres. Porter dans un endroit des terres qu'on a prises dans un

Digitized by Google

autre, soit pour changer le terrain, soit pour l'unir.

Rapporté, ée. On appelle terre rapportée celle qu'on a substituée à la terre du jardin.

Rapprochement. Suppression de quelques grosses branches d'un arbre, jointe au reccourcissement des autres sur les inférieures qui ont le plus poussé.

Rapprocher. Raccourcir les branches des arbres, et les tailler plus bas pour les regarnir.

Rapprocher une palissade. La couper tout près du gros bois, afin qu'elle pousse de nouveaux scions.

Rateau. Instrument de jardinage, armé de dents de fer ou de bois; on y emmanche un bâton de cinq à six pieds. Son usage est de nettoyer les allées et d'unir le terrain. Il y a deux sortes de rateaux, le gros et le fin; leur différence consiste en ce que le premier a les dents plus éloignées et plus fortes que le second.

Rateler. Passer le rateau dans les allées pour les unir, et en ôter les pierres, les feuilles et les herbes.

Ratissage. Labour superficiel, qui tend à nettoyer des mauvaises herbes les allées d'un jardin.

Ratissé. Partie d'un jardin où l'on a passé le rateau, et qui est rendue propre.

Ratisser. Enlever, en raclant, la superficie d'une allée, d'une cour, ou l'ordure qui y est attachée.

Ratissoire. Outil de fer, dont on se sert pour ratisser les allées. Son tranchant est long d'un pied, et large de quatre pouces, il est garni d'un manche. Il y a deux sortes de ratissoires; l'une plate et qui se pousse en avant; l'autre qui forme un angle avec un manche plus court, et qu'on tire à soi.

Ravalement Dans le jardinage on appelle ravalement une opération qui se pratique en recepant tout le vieux bois d'un arbre, dans le dessein de le rajeunir, en lui faisant pousser de nouveaux jets.

Ravaler. Rendre un arbre plus court et plus bas qu'il n'étoit, par une diminution considérable de sa hauteur.

Rayon. Espèce de petite rigole, profonde d'un pouce, et qu'on tire au cordeau sur des planches. On y dépose des graines qui ne se sèment point à plein champ, comme épinards, cerfeuil, persil.

Rayon. Sillon que l'on trace en labourant les terres; il est ordinairement en ligne droite, quelquefois en biais dans les terres fortes pour l'écoulement des eaux pluviales. On dit aussi rayon d'asperges, de vigne, parce qu'on a coutume de les planter ainsi.

Rayon. Rais ou bâton qui entre par un bout dans le moyeu d'une roue et par l'autre dans les jantes; on les scelle sous le chaperon des murs, pour y placer de petits paillasons.

Rayonner. Tracer avec la pointe d'un bâton des rigoles à une distance convenable, suivant un cordeau tendu d'un bout à à l'autre de la planche où l'on veut semer des graines potagères. On rayonne pareillement un bois, une vigne.

Rebattre. Battre une seconde fois, en parlant d'une couche, c'est la mettre en meilleur état en battant la paille avec la fourche.

Reborder. Retirer avec le rateau un peu de la terre d'une planche autour de sa longueur et de sa largeur, pour retenir dans le milieu l'eau de la pluie et les arrosemens.

Rebotté. Jet d'un écusson de pêcher, rabattu au commencement de la seconde année, presque jusqu'à son insertion.

Rebotter. Receper au printemps à un oeil ou deux au-dessus de la greffe, un arbre de rebut.

Rebourgeonner. Pousser de nouveaux jets.

Receper. Couper entièrement la tête d'un arbre, soit pour le greffer d'une autre espèce, soit pour le rajeunir, lorsque son bois est usé. Il faut que ses racines soient bien saines, et qu'il soit d'âge moyen et vigoureux, pour résister à une semblable opération.

Réceptacle.

Réceptacle. Endroit sur lequel portent la fleur et le fruit. Quelquefois il fait partie du péricarpe, souvent il est le placenta. Voyez *Placenta.*

Réchaud. Fumier chaud dont on entoure les couches, afin d'en renouveler la chaleur.

Réchauffer. Echauffer ce qui est refroidi; il se dit des couches dans les sentiers desquelles on pratique des réchauds, lorsqu'elles sont refroidies, et des asperges qu'on veut hâter.

Réchauffer des asperges. Au lieu de les déplanter pour les mettre dans le terreau, soit sous châssis, soit sur couche, il est possible de les réchauffer en place.

Rechausser. Rapporter de la terre au pied des arbres et des vignes, lorsqu'ils ont été déracinés par les ravines. On rechausse aussi le plant qui en a besoin.

Rechigner, se dit d'un arbre qui languit, et ne fait que des jets foibles, accompagnés de feuilles jaunâtres.

Rechigner, se dit d'une plante potagère, qui ne pousse pas vigoureusement.

Récolte. Dépouille qu'on fait des fruits et des arbres, et généralement de toutes les productions de la terre.

Recoquillé, ée. On le dit d'une feuille ramassée en rond, frisée et galeuse, au lieu d'être verte et étendue. Voy. *Cloque.*

Recouvrir. Ce mot s'emploie en parlant des plaies des arbres, qui se cicatrisent quand le liber s'étend par-dessus.

Réfléchi. Replié, recourbé.

Régaler. Mettre un terrain de niveau suivant une pente réglée, le dresser, l'aplanir.

Regarnir. Garnir de nouveau. On regarnit un espalier d'arbres, lorsqu'on en plante dans les places vides; une plate-bande, de fleurs, de buis, une charmille de plants, quand on remplace ce qui leur manque.

Regreffer. Greffer un arbre pour la seconde fois, parce que la greffe n'a pas bien repris, ou parce que son fruit est mauvais, ce qui se pratique dans ce dernier cas sur la greffe, et non sur le sauvageon.

Rejeton. Nouvelle pousse d'un arbre étêté ou recepé. Nombre d'arbres et d'arbustes peuvent se multiplier de la sorte.

Remède. Voyez *Médicament.*

Remettre. On le dit d'un arbre fatigué ou malade, à qui on a fait différentes opérations pour le rétablir.

Remettre. Replacer une branche dérangée d'un arbre.

Remonter. On dit remonter une terre usée, lorsqu'on la renouvelle par du terreau gras, ou par du fumier abondant et bien consommé.

Rencaissement. Action de rencaisser.

Rencaisser. Remettre en caisse dans une terre préparée une plante qui en a été tirée.

Réniforme. De la forme d'un rein, arrondi, un peu oblong et échancré.

Renouveler. Voyez *Rajeunir.*

Repère. Marque pour retrouver un endroit. Les terrassiers donnent ce nom à des rigoles dressées au cordeau sur deux piquets enfoncés en terre, qu'on pratique pour dresser un terrain.

Repiquer. Il se dit des plantes élevées sur couche, qu'on replace sur une autre, lorsqu'elles sont un peu grandes, sans déranger leurs racines, en observant que la nouvelle couche n'excède pas de deux degrés celle de la première.

Repiquer. On repique en terre des plantes venues sur couche, quand elles ont assez de force pour y être admises. Le plantoir ou le doigt seul en fait l'office.

Replanter. Planter une seconde fois, soit un arbre à la place d'un autre, soit un arbre qu'on lève pour le mettre ailleurs.

Repos. Cessation de rapport. Lorsque dans une année on a eu une certaine quantité de fruits, on n'en a presque point l'année suivante.

Reposer. Il se dit des terres qu'on laisse en jachères après avoir beaucoup rapporté, pour les rendre fertiles.

Reprendre. Voyez *Prendre.*

Reprise. On connoît celle des plantes, quand elles font des jets assez vigoureux, pour faire présumer qu'elles ont poussé de nouvelles racines.

Réserve. On appelle branche de réserve, celle qui est placée entre deux branches à fruit, et qu'on taille fort court, pour fournir l'année suivante à la place de celles qui ont porté fruit.

Résidu. Le marc des plantes, dont on a tiré l'huile, le sel, est ce qu'on appeloit anciennement, *caput mortuum*, tête-morte, ou résidu.

Respiration. Faculté qu'ont les plantes de respirer. Elle se fait par leurs trachées dans lesquelles l'air est introduit.

Ressuyer. Sécher. On le dit des terres auxquelles il ne faut pas travailler après la pluie, et qu'on laisse sécher au soleil ou au vent.

Ressuyer. On emploie ce terme en parlant des poires et des pommes, qu'on laisse entassées dans la fruiterie durant plusieurs jours, jusqu'à ce qu'elles soient couvertes d'humidité; on les essuie ensuite avant que de les placer sur les tablettes.

Retarder. Ralentir la végétation et l'accroissement des végétaux.

Retenir Couper très-court les branches d'un arbre qui s'échappent trop.

Retour (*être sur le*). Il se dit des arbres qui commencent à décliner.

Retourner. On retourne une plate bande, une planche, en lui donnant un labour, en renversant le dessus dessous.

Retrancher. Ôter aux arbres leurs branches inutiles en les taillant et les élaguant, ou une partie de leurs racines en les habillant.

Reverdir. Reprendre une nouvelle verdure.

Révulsion. La saignée faite aux arbres occasionne le mouvement dans la séve.

Ride. Voyez *Anneau.*

Rigole. Petite tranchée fouillée en terre pour conduire l'eau, ou pour planter des bordures de buis, des arbustes, ou des palissades.

Rinceau. Espèce de feuillage qu'on emploie dans les compartimens en buis d'un parterre.

Robe. L'enveloppe d'un fruit. Les avelines, les noisettes et le gland ont à l'extérieur une espèce de surtout dans lequel elles sont renfermées.

Robe, est aussi la peau qui couvre les féves. C'est de là qu'on a nommé féves dérobées, celles qui sont dépouillées de leur première enveloppe.

Rogner. Voyez *Arrêter*, *Pincer.*

Rompre. Il se dit des arbres extrêmement chargés de fruits, et dont les branches courent risque de se casser, si on n'y met des tuteurs.

Rouille. Maladie de quelques végétaux. On l'a ainsi appelée à cause des taches rousses et livides, de couleur de fer rouillé, qui couvrent leurs feuilles et leur tige.

Rouleau. Voy. *Cylindre.*

Rouv-vent. Nom qu'on donne aux vents qui sont froids, secs et assez forts. Ils gâtent les pousses herbacées des arbres fruitiers et rendent leurs feuilles rougeâtres et recoquillées.

Rudiment. Ébauche d'une plante ou de quelqu'une de ses parties. V. *Embryon.*

Rugosité. Plis, ride, inégalité, soit dans l'écorce, soit dans les feuilles des végétaux.

Sabler. Répandre dans une allée du sable d'environ deux pouces d'épaisseur.

Sage. Modéré, qui ne s'emporte point.

Saignée. Opération de chirurgie pratiquée dans le jardinage : on la fait avec la pointe de la serpette à l'écorce de la tige ou des branches.

Sanieux, euse. Terme de médecine. Chargé de matières sqéeuses qui sortent des ulcères. On le dit des arbres d'où découle une lymphe épaisse et gluante.

Sarcler. Ôter avec un outil propre à cet usage les mauvaises herbes qui nuisent aux végétaux.

Sarcloir. Voyez *Serfouette.*

Sarclure. Ce qu'on ôte d'un jardin en le sarclant.

Sarment. Bois que pousse la vigne : on donne aussi ce nom aux branches souples des autres plantes qui s'étendent comme elle.

Sarmenteux, euse. On appelle ainsi les plantes, dont les branches sont tellement souples et pliantes, qu'elles ne se soutiennent point d'elles-mêmes. La vigne et la vigne vierge sont de ce nombre.

Savane. C'est le nom que dans les îles françoises de l'Amérique on donne à de vastes prairies, entourées de haies, où les bestiaux vont paître.

Saveur. Qualité qui se fait sentir par le goût.

Saupoudrer. Couvrir légèrement. On saupoudre de fumier les chicorées qui commencent à blanchir, pour les garantir d'une première gelée; on saupoudre de terreau le pied des arbres fruitiers nouvellement plantés.

Sautelle. Sarment de vigne qu'on couche en terre tout autour du cep en forme de dos de chat, surmonté d'un bourgeon. On observe qu'il y ait deux yeux à l'extrémité de la branche qui sort de terre. Lorsque les sautelles sont enracinées, il en vient des marcottes qu'on lève au bout de deux ou trois ans.

Sauvage, se dit de certaines plantes et de certains fruits qui viennent sans culture, et dont le goût est âpre et désagréable.

Sauvage, se dit d'une chicorée verte et amère, qu'on cultive dans les jardins potagers.

Sauvageon Jeune arbre venu sans culture.

Sauvageon, se dit du sujet sur lequel on se propose de greffer quelque bonne espèce de fruit.

Scarification. En jardinage, c'est une opération par laquelle on fait du haut vers le bas plusieurs incisions à l'écorce des arbres jusqu'à leur partie ligneuse.

Scarifier. On scarifie les arbres, c'est-à-dire, qu'on ouvre leur écorce en divers endroits par des incisions, afin d'attirer la sève par ces différentes plaies, et l'empêcher de s'emporter en pure perte par tout où elle est lancée impétueusement.

Scie à main. Instrument de jardinage, qui sert à retrancher le bois sec et vieux, capable de gâter la serpette, ou à ôter celui qui est si gros et si mal placé, qu'on ne peut aisément le couper avec cet outil.

Scion. Petit rejeton d'un arbre ou d'un arbrisseau.

Secrétion. Cette fonction de l'économie animale est commune aux végétaux.

Secrétoire. Dans les plantes, les vaisseaux à duvet sont tous secrétoires.

Sel. On appelle *sels de la terre*, les parties spiritueuses qu'elle renferme, et qui participent de la nature du sel.

Semailles. Ce mot signifie également l'opération de semer les grains, et la saison de les semer : on distingue les semailles du printemps et celles de l'automne.

Semailles. On entend aussi par ce terme les grains semés.

Semence. Matière préparée par la nature pour la multiplication des espèces. Les jardiniers entendent par ce terme la graine que la plante contient : ce n'est autre chose qu'une plantule que la rencontre d'une matrice convenable fait développer.

Semer. Répandre du grain ou de la graine dans une terre, après qu'elle a été fumée et labourée.

Semi-double. Voyez *Fleur.*

Séminal, ale. Voyez *Dissimilaire.*

Semis. Endroit où l'on sème des graines d'arbre pour les lever et les mettre en pépinière au bout de trois ou quatre ans.

Sentier. Petit chemin étroit qui sépare les planches d'un carré ; il a ordinairement le quart de leur largeur.

Sep. Voyez *Cep.*

Serfouette. Petit outil de jardinage, qui a une partie de son fer fait en forme d'une besoche, et l'autre en forme d'une fourchette, à deux dents renversées. On s'en

sert pour donner un léger labour aux plantes.

Serfouir Remuer la terre avec la serfouette, ou labourer légèrement quelques plaotes potagères.

Serpe Instrument de fer large et plat en forme d un grand couteau recourbé par son extrémité. Les élagueurs et les jardiniers s'en serveot pour émonder les arbres.

Serpette. Petite serpe nécessaire pour tailler et ébourgeonner les arbres et la vigne. On ne s'eu sert que pour couper le bois jeune, et d'uoe médiocre grosseur. On fait de très-grosses serpettes pour travailler dans les bois et dans les brous-sailles.

Serpiller une palissade, c'est la ravaler à quatre à cinq pieds de haut.

Serre. Lieu couvert où l'on renferme pendant l'hiver les arbres et les plaotes élevés dans des caisses, et qui craignent le froid.

Serre chaude. Edifice destiné à élever des plantes exotiques par le moyeo d'une chaleur artificielle.

Sesicle. Feuille, fleur, stigmate, aigrette posées immédiatement et saus pédicule.

Sétacée. Menue comme un poil, un cheveu, un fil.

Séve. Liqueur aqueuse qui se trouve dans le corps des végétaux, qui leur sert de nourriture et leur tient lieu de saog.

Séveux, euse, se dit des vaisseaux des plantes qui contieoneot la liqueur destinée à leur nourriture.

Sevrage. Action de séparer d'un arbre uoe branche qu'il a produite.

Sevrer. Priver une plante d'uo rameau qui en émane. Sevrer une branche, greffée en approche, c'est la séparer de l'arbre auquel elle tenoit, ce qui ne doit se faire que lorsqu'elle a bien repris. On sèvre une marcotte, lorsqu'on la sépare de la plante sa mère, après qu'elle est enracinée, pour la replanter ailleurs ou la mettre en pépinière. Ce temps est déterminé par la nature de l'arbre et la qualité du terrain.

Sexe. Ce qui distingue dans les plantes le mâle et la femelle.

Sexuel, le. On appelle ainsi le système qui établit la nécessité du concours des deux sexes des plantes, pour produire une semence féconde.

Sifflet. Voyez *Greffe.*

Silique. Ce mot ne se dit qne des fruits eo gaines et à battans, qui succèdent aux fleurs non légumineuses. La silique est extérieuremeot composée de deux panneaux séparés par un diaphragme; les semeoces y sont attachées par un cordon ombilical.

Sillon. Raie qu'on fait en labourant à la charrue; elle est large et profonde, droite ou courbe, suivant la oature des terres.

Similaire. Les plantes ont des parties similaires et orgaoiques.

Simple. Nom générique sous lequel sont comprises toutes les herbes et les plaotes.

Simple est employé par opposition à composé. On le dit d'une tige qui s'élève sans avoir beaucoup de branches, et d'une feuille uoique sur une queue.

Simple est opposé à double; une rose, une giroflée simple, est celle qui n'a qu'uo rang de pétales; la double, au contraire, en a le disque tout rempli.

Simple, se dit d'uoe échelle qui n'a qu'un raog d'échelons, et d'une allée composée de deux rangs d'arbres ou de palissades.

Sinus. Échaocrure que forme dans une feuille un aogle rentrant.

Sol. Qualité du terrain. Voyez *Terre.*

Solitaire (fleur). Unique aur la tige.

Solitaires (fleurs). Eparses une à une, et non rassemblées.

Sommet. Oo doone ce nom à de petites capsules qui terminent les étamines, et qui sont remplies d'une poussière très-fine, qu'elles répandent lorsqu'elles sont mûres.

Sommité. Extrémité supérieure des herbes, des fleurs, des arbres et de leurs branches.

Sortie. On doone ce nom aux boutons à

Digitized by Google

bois ou à fruit qui émanent du bas de la tige des arbres nains.

Souche. Bas du tronc d'un arbre, accompagné de ses racines.

Soulager. Oter une partie d'un fardeau : on soulage une branche trop chargée de boutons à fleurs, en la raccourcissant; on soulage un arbre qui a trop de bois, lorsqu'on en coupe une partie, ou qu'on le tient de court s'il est fatigué. Voyez *Décharger.*

Soupirail. En physique, ce terme signifie les pores imperceptibles par lesquels l'air entre dans la terre et dans la capacité des végétaux, et en sort de même que des autres corps vivans. Voyez *Ventouse.*

Sous-allée. Allée qu'on pratique au pied d'une terrasse, ou d'un talus de gazon, le long d'un canal renfoncé ou dans un boulingrin. On la nomme sous-allée par rapport à l'allée supérieure qui lui est parallèle.

Sous-arbrisseau. Petit buisson, moindre que l'arbrisseau, mais qui ne pousse point en automne de boutons à fleurs ou à fruit. Le thym, le romarin, le groseillier sont des sous-arbrisseaux. Voy. *Arbuste.*

Sous-yeux. Yeux presque imperceptibles, placés au pédicule de chaque branche. Ils ne grossissent jamais davantage et ne portent que de petites feuilles.

Spatulées (*feuilles*). De la forme d'une spatule, longues et étroites par la base, larges et arrondies à leur sommet.

Spermatique. En botanique ce nom convient aux vaisseaux déférens, tels que le pédicule, dont les capsules reçoivent les poussières fécondantes des plantes.

Sphérique. De forme ronde, applatie par les extrémités.

Spiral, ale. Qui environne en tournant. Les botanistes le disent des vaisseaux et des fibres des plantes, qui sont courbés et pliés les uns sur les autres, ainsi que du fil dévidé sur un peloton.

Spongieux, euse. Poreux, qui est de la nature de l'éponge. On le dit d'une terre qui garde l'eau, des glandes et des champignons.

Statique des végétaux. Art de faire des expériences par lesquelles on puisse déterminer les mouvemens des fluides qui coulent dans les vaisseaux des plantes.

Stercoration. Excrément de tous les animaux, qui sert à amender la terre. Voy. *Fumer.*

Stérile. Qui ne rapporte point de fruit, quoiqu'il soit de nature à en avoir. Les fleurs mâles sont stériles.

Stigmate. Petit corps spongieux et humide, propre à s'imbiber de la liqueur spiritueuse, contenue dans les étamines. Cette partie des fleurs faite en pointe et singulièrement organisée, est placée immédiatement sur le germe ou à l'extrémité du style.

Stipules. Ce sont deux petites feuilles pointues qu'on voit à la naissance des vraies feuilles de certaines plantes.

Strangulation, ou étranglement. Voyez *Engorgement.*

Striée (*tige* ou *queue*). Relevée, suivant sa longueur, d'un grand nombre de petites côtes parallèles.

Style. Partie élevée du pistil, placée entre l'embryon et le stigmate. Sa partie inférieure porte sur le rudiment du fruit ou la graine.

Suc. On nomme suc nourricier la substance liquide, propre à la nourriture et à l'accroissement des plantes.

Sucer. Attirer quelque liqueur. On le dit des racines qui pompent les sucs propres à la végétation.

Suçoir. Organe dont l'office est de sucer. Les racines sont autant de suçoirs qui attirent à elles les sucs de la terre, tant prochains qu'éloignés, à proportion de leur étendue et de leur volume.

Suction. Action de sucer.

Sujet. Arbre ou sauvageon, sur lequel on applique une greffe ou une branche d'un autre arbre que l'on veut multiplier. Voyez *Greffe.*

Support. Nom donné à certaines parties des plantes qui servent de défense ou de sou-

tien aux autres. On en compte dix sortes ; savoir, l'aiguillon, l'écaille, l'épine, la feuille florale, la glande, la hampe, le pédoncule ou pédicule, le pétiole ou la queue, les stipules et la vrille. Voy. *ces mots à leur article.*

Suppuration. Les plaies faites aux arbres, tels que les ormes, suppurent long-temps. La vigne et le bouleau qui reçoivent des plaies, distillent d'abord une lymphe très limpide ; mais cette humeur dérangée de son cours ordinaire, se coagule et forme une espèce de pus dégénérant en sanie, qui ronge, cave, carie, et souvent fait mourir la partie maléficiée de l'arbre.

Surface. L'extérieur d'une feuille qui laisse apercevoir ce qui se rencontre au-dessus et au revers. On le dit aussi des tiges et des fruits.

Surjeon. Rejeton qui sort de la tige d'un arbre vers le pied ; il est moins usité que scion et rejeton.

Surpeau. Pellicule qui couvre la peau par tout le corps. On la nomme aussi épiderme et cuticule. Voyez *Cuticule*, *Epiderme.*

Surpousse. Pousse surajoutée à une pousse de l'année. Les unes sont naturelles, les autres accidentelles.

Suture. Réunion des plaies des arbres.

Système. Les botanistes appellent ainsi un arrangement méthodique des plantes.

Taille. Art de disposer et de conduire les arbres fruitiers pour en tirer plus d'utilité et d'agrément.

Tailler. Oter à un arbre les branches qui lui sont inutiles, et raccourcir celles qu'on lui laisse tant pour son rapport que pour sa beauté.

Talon. Partie basse d'une branche coupée, où il se trouve un peu de bois de l'année précédente : on s'en sert pour greffer lorsque l'extrémité est trop foible. Voyez *Semer.*

Talon, se dit aussi de l'endroit de l'artichaut où tiennent les racines, et d'où sortent les feuilles de l'oeilleton détachées du pied principal.

Talus. Pente de terrain revêtue de gazon, qui sert à soutenir une terrasse, les bords d'un boulingrin. Il est plus roide que la glacis qui doit être imperceptible.

Talus (*couper en*). C'est retrancher en biais ou en pied de biche une branche ou un tronc d'arbre.

Tan. Ecorce de jeunes chênes réduite en poudre par les roues d'un moulin à ce destiné.

Tannée. Tan qui a servi à enduire les peaux des animaux préparées pour former des cuirs. Enfoui avec elles dans des fosses à ce destinées, il y acquiert par la fermentation une chaleur considérable. Dans le jardinage, on en met un pied d'épais sur des couches de fumier chaud ; on y fait ensuite des trous pour y placer des pots remplis d'une terre factice, où l'on plante des ananas qui ne peuvent supporter la vapeur du fumier de cheval, et autres plantes curieuses dont la possession dans nos climats est due à l'art. La tannée ainsi déposée sur une couche de fumier tient la chaleur trois ou quatre fois autant que les couches ordinaires.

Tapis. Grande pièce de gazon pleine et sans découpure. Les beaux tapis doivent être fauchés souvent, battus et foulés avec de gros rouleaux.

Taquet. Piquet qu'on enfonce en terre à tête perdue, à la place des jalons qui ont été dressés sur un alignement.

Tardif, ive. On appella ainsi les fruits qui ne mûrissent qu'après les autres de même espèce.

Tardif, se dit d'un terrain où les fruits et les légumes ne viennent que tard.

Tardiveté. Lenteur à mûrir. Ce terme ne se dit que des fruits. Il y en a qu'on n'estime qu'à cause de leur tardiveté, comme d'autres à cause de leur hâtiveté.

Taupier. Preneur de taupes.

Taupière. Cylindre creux, fait de bois et

garni d'une soupape, dont l'usage est de prendre des taupes. Il y a une autre sorte de taupière d'un pied de long, assez semblable à une petite pince de fer qu'on introduit dans le boyau que trace la taupe. On entr'ouvre un de ses bouts avec une plaque de fer que l'animal renverse dans sa course : aussitôt la pince se ferme par le jeu d'un ressort placé à sa partie postérieure, et saisit la taupe.

Taupinière. Petit monceau de terre qu'une taupe a élevé en fouillant. Cette terre est douce et pulvérisée. Dans les bons terrains, et surtout dans les bas prés, elle est vraiment franche et propre à faire la base de toute terre, soit pour les orangers et les fleurs, soit pour garnir les couches, préférablement au terreau pur.

Tégument. En botanique, l'écorce, le parenchyme sont des tégumens.

Teigne. Espèce de gale qui vient sur l'écorce des arbres. Voyez *Gale.*

Tenaille. Instrument de fer très-connu, nécessaire au jardinier pour dépalisser les arbres dont les branches sont attachées au mur avec des loques et des clous.

Tendre. Bander, tirer. On tend le cordeau pour tracer sur terre l'alignement d'une allée, d'une plate-bande, d'un gazon, d'une tranchée.

Tendre, se dit aussi d'une année durant laquelle les pluies sont fréquentes et abondantes.

Tenir. Se détacher avec peine. La virgouleuse et les autres fruits qui ne tiennent guère à l'arbre, ne doivent pas être mis en plein-vent.

Tenon. Main qui croît à la vigne et à quantité de plantes, avec laquelle leurs bourgeons s'attachent l'un à l'autre et s'entortillent aux objets voisins. Voyez *Vrille.*

Terminal. Placé à l'extrémité.

Terrain, se dit de la terre relativement à certaines qualités, comme d'être dure, molle, maigre, grasse.

Terrasse. Terrain élevé par la nature ou par l'art, sur lequel on forme des allées qui dominent sur le reste du jardin.

Terrassier. Ouvrier qui entreprend la fouille et le transport des terres.

Terre. Sol que l'on cultive : chaque portion de cet élément reçoit diverses dénominations suivant ses qualités.

Terreau. Fumier vieux et consommé, semblable à une terre noire et molle.

Terreauter. Répandre deux ou trois pouces de terreau au pied des arbres nouvellement plantés, sur une couche, sur une planche de potager.

Terrer. Porter de la terre dans les places creuses et dans celles qu'on veut élever. On terre les vignes, c'est-à-dire, on les amende par des terres neuves.

Tête. La cime des arbres. Ce mot se dit de certaines plantes, lorsque leurs fleurs ou graines sont entassées par petits bouquets. Une tête de pavot, d'artichaut, de chou, signifie leur extrémité supérieure : celle d'oignon, de poireau, au contraire, indique leur extrémité inférieure. La tête de la pomme, de la poire, se dit de la partie opposée à la queue. Voyez *Nombril.*

Tête de saule. Toupillon de petites branches qui croissent quelquefois d'elles-mêmes aux arbres ruinés, mais toujours aux bons par la faute des jardiniers.

Théâtre. Terrasse élevée, ornée d'arbres et de charmilles qui forment une décoration en perspective.

Thé tre de fleurs. Assemblage de planches disposées en gradins qui s'élèvent les uns derrière les autres, pour y placer des caisses et des vases remplis de fleurs.

Théorie. Spéculation, connoissance bornée à l'étude de son objet, sans application à la pratique.

Tige. Production principale et verticale des plantes; elle naît de la racine, et porte les feuilles, les fleurs et les fruits. Les tiges sont simples ou composées : les premières se continuent sans interruption depuis le bas jusqu'en haut, les secondes se perdent et se ramifient,

La tige des plantes graminées se nomme *paille*, *chalumeau*, *chaume*; on la coupe quand elle est entièrement parvenue à son état de perfection. Voyez *Tronc.*

Tirer. Alonger. Il se prend en bonne et en mauvaise part : en bonne part, pour dire, donner à un arbre toute l'étendue dont il est susceptible; en mauvaise part, quand on lui laisse une charge disproportionnée à sa vigueur. Tirer sur un gourmand, c'est le charger.

Tirer, se prend aussi pour tracer en fait d'alignement, pour lever des arbres dans une pépinière, pour unir au rateau fin une allée après l'avoir labourée.

Tissu, cellulaire, utriculaire, vésiculaire. Voyez *Moelle.*

Toise. Mesure de bois, qui est de six pieds, et qui est marquée avec de petits clous par pieds et pouces.

Tombereau. Petite charrette en forme de caisse, traînée par deux hommes, et servant, dans le jardinage, à transporter de la terre, du sable, des immondices. Voyez *Camion.*

Tombereau, se prend aussi pour ce qui est contenu dans un tombereau. On dit un *tombereau de sable, de terre.*

Tondeur. Ouvrier qui tond. Voy. *Elagueur.*

Tondre. Raccourcir les pousses nouvelles des arbres, arbustes et arbrisseaux destinés à figurer dans un jardin, pour leur faire prendre certaines formes particulières. On tond au croissant les palissades de charmille, d'ormille, d'érable, de marronniers, de tilleuls, de même que les arbres des parcs et des avenues dont on veut former des éventails.

Tonture. Extrémité des branches retranchée des palissades, et des feuilles qu'on coupe aux bordures de buis.

Tordre. Faire tourner un corps sur lui-même en le tenant par les deux bouts qu'on mène en sens contraire. Veut-on empêcher une branche ou un gourmand de profiter, on les tord : le craquement occasionné par cette opération dénote un dérangement dans l'économie des fibres, très-utile pour la fructification.

Touffe. Gros pied de plante, accompagné de plusieurs autres plus petits, qu'on peut détacher et planter séparément.

Touffu, ue, se dit d'un arbre et d'un bois bien épais et bien garni.

Toupillon. Confusion de petites branches chargées de folioles et venues fort près les unes des autres. On a soin de n'épargner que celles qui sont le mieux placées.

Tourner. Ce mot indique la première marque de maturité de certains fruits, tels que les melons, les cerises, les groseilles et les raisins. On la connoît à leur couleur verdâtre qui reçoit une nouvelle teinte.

Tourner, se prend aussi pour un commencement de corruption : ces cerises, dit-on, commencent à tourner.

Tracer. Dessiner sur le terrain labouré et bien dressé différentes lignes, suivant le plan qu'on a devant soi. On trace un parterre, un bosquet, en plantant des piquets alignés d'espace en espace et tendant un cordeau de l'un à l'autre qu'on suit avec le traçoir.

Tracer, se dit des racines qui s'étendent entre deux terres et qui produisent des drageons. Les filamens du chien-dent et du fraisier qui tracent sur terre poussent aussi des racines.

Trachée. Terme d'anatomie qui se joint à artère. Les botanistes ont donné ce nom à des vaisseaux aspiratoires et spiraux qu'on remarque dans la partie des jeunes rameaux qui doit devenir ligneuse. Par eux les plantes respirent, et reçoivent l'air nécessaire à toutes leurs parties.

Traçoir. Bâton pointu, garni de fer, dont on se sert pour dessiner sur le terrain.

Trait de buis Filet de buis nain et étroit, employé dans la broderie d'un parterre, et qui renferme les plates-bandes.

Tranchée. Ouverture de terre longue et profonde, destinée à la plantation des arbres,

arbres, le long d'un espalier ou d'une allée.

Transpiration. Les plantes ont une évacuation qui sert à les décharger de leurs humeurs superflues. Elle est sensible quand elle est assez abondante pour être apperçue par les sens; elle cesse de l'être lorsqu'elle leur échappe comme dans l'état ordinaire des corps.

Transplantation. Action de Transplanter.

Transplanter. Planter des arbres dans une place différente de celle où ils étoient.

Transplantoir. Voyez *Déplantoir.*

Transport. Action par laquelle on amène des terres d'un lieu à un autre.

Transport d'arbres. On commencera par en former des bottes liées avec des osiers et garnies de foin. Pour faire approcher les tiges des arbres, on entrelacera leurs racines avec précaution, et on garnira les principaux vides des tiges avec des bouchons de paille, et ceux des racines avec de la mousse enveloppée de paille. Si les arbres doivent rester long temps en route, on observera de plus de les couvrir de bruyère sur laquelle on étendra une toile attachée avec des cordes assujetties à la voiture. A l'égard des arbres précieux ou difficiles à reprendre, on commencera par couper leurs feuilles, avant que de les arranger par lits dans des caisses avec de la mousse, et leurs tiges seront liées au bord des caisses dont le dessus sera percé de trous.

Transsudation. Action de filtrer.

Transsuder. Se filtrer au travers des pores par une espèce de sueur. La manne transude au travers des branches et des feuilles de frêne à feuilles rondes

Treillage. Ouvrage fait avec des échalas bien dressés, posés perpendiculairement, et traversés par d'autres attachés avec du fil de fer, de façon qu'ils forment des mailles carrées. On les peint à l'huile, et ils sont très-utiles pour les espaliers. On fait aussi du treillage avec du gros fil de fer, ce qui est moins coûteux que celui de bois.

Treillageur. Ouvrier qui fait du treillage. Les jardiniers peuvent et doivent être treillageurs.

Treille. Espèce de berceau garni ordinairement de vigne.

Treillis. Assemblage de plusieurs morceaux de bois longs et étroits, posés les uns sur les autres en forme de losange. Les jardiniers s'en servent pour soutenir en hiver la litière qui couvre les pois.

Trilobée. Feuille compusée de trois lobes.

Triloculaire. Capsule à trois loges.

Tris-annuel, elle. On le dit d'une plante qui périt après avoir vécu trois ans. Elle lève d'abord, se fortifie ensuite, porte enfin sa semence et meurt.

Trochet. Assemblage de fruits et de fleurs, qui croissent ensemble et viennent par bouquets. Les poires de blanquet, d'ognonet, de rousselet et la cassolette forment des trochets, tous sortant d'un même bouton.

Tronc. Tige des arbres: c'est cette partie qui naît de la racine, se divise en plusieurs branches, et soutient les feuilles, les fleurs et les fruits.

Trou. Ouverture creusée en terre pour planter les arbres.

Trousse. Espèce de poche attachée à une ceinture, et séparée en dedans par deux autres poches plus petites. Elle est très-commode lors de la taille et de l'ébourgeonnement pour y placer les loques, les clous et les outils nécessaires. Sur les côtés on met deux anneaux, où l'on passe les tenailles et le marteau à dents.

Tubercule. Excrescence en forme de bosse, qui naît sur la feuille et sur la racine d'une plante.

Tubercule. Nom que les jardiniers donnent à une racine qui vient en forme de navet, et que les botanistes nomment racine tubéreuse.

Tuberculeux, euse. Qui a des tubercules, des excrescences.

Tuberculeux, euse, se dit d'une racine

grosse, charnue, plus épaisse que les tiges de la plante, de figure irrégulière, et qui n'a aucun des caractères des racines bulbeuses.

Tubérosité. Voyez *Protubérance.*

Tuer. Il se dit des gourmands qu'on charge à fruit, d'où on dit : *il faut tuer les gourmands, mais non les détruire.*

Tuf. Terre dure et compacte, placée au-dessous de la bonne terre.

Tuffier, ière. Ce mot se dit d'une terre infertile, dont la qualité approche de celle du tuf.

Tuméfaction. Tumeur causée extraordinairement en quelque partie des arbres.

Tunique. Enveloppe. C'est le nom qu'ont reçu les peaux de certaines plantes, comme de l'oignon, qui se recouvrent mutuellement.

Turbiné. De la forme d'une toupie.

Tuteur. Pieu ou forte perche enfoncée en terre, pour soutenir ou redresser de jeunes arbres. On doit le garnir avec de la mousse ou du linge dans tous les endroits où il touche à leur tige, et ne l'y attacher qu'avec de l'osier ou des harts.

Tuyau. Tige des plantes légumineuses: elles ont d'espace en espace pour les fortifier, des noeuds qu'on nomme genoux. On dit tuyau de blé.

Tuyau. Terme usité pour désigner la partie inférieure de la fleur.

Tuyau. Voyez *Trachée.*

Vaisseau. En botanique on donne ce nom à des tuyaux qui contiennent les différentes liqueurs des plantes.

Valve. Terme de botanique, employé pour désigner les panneaux extérieurs d'une capsule.

Valvule. Espèce de membrane ou de petite porte placée dans plusieurs cavités du corps. Les plantes n'ont point de valvules, quoique plusieurs physiciens ayent cru y en appercevoir.

Van. Sorte de panier d'osier, fait en coquille presque plate, qui a deux anses, et dont on se sert pour nettoyer le grain battu. Celui des jardiniers est plus petit que celui des batteurs en grange.

Vanner. Séparer par le moyen du van la paille et l'ordure d'avec le bon grain.

Variété. Diversité. On distingue dans les plantes les variétés des espèces, en ce que celles-ci ne changent point, et que celles-là ne se perpétuent pas constamment par les semences.

Vase. Dépôt des parties terrestres que l'eau entraîne avec elle et qu'elle laisse par tout où elle séjourne.

Vase. Voyez *pot.*

Vase de treillage. Ornement fait de bois de boisseau contourné et de verges de fer ; on le remplit de fleurs et de fruits qui imitent le naturel.

Végétable. Tout ce qui est susceptible d'accroissement.

Végétal. Être qui vit de la substance de la terre. On entend par ce mot les plantes en général qu'on peut renfermer sous deux espèces, les arbres et les herbes.

Végétatif, ive. Qui a la faculté de végéter, comme l'homme, les arbres et les plantes.

Végétation. Action par laquelle les plantes se nourrissent et se multiplient par leurs graines.

Végéter. Devenir rigoureux, croître et se fortifier.

Veine. Ce mot exprime les différentes dispositions ou natures de terre qu'on rencontre dans les fouilles. On le dit aussi de certains cantons qui produisent mieux ou plus mal que le reste.

Veineux, euse. Les botanistes donnent ce nom aux parties des plantes dans lesquelles on apperçoit des ramifications.

Velu, ue. Terme de botanique. Il se dit des parties des plantes, telles que les feuilles, qui sont garnies de poils très-apparens. Les fruits vélus, comme les coins et certaines pêches, sont ainsi nommés, parce qu'on remarque sur leur peau un petit duvet.

Ventouse. Dans le jardinage on appelle

ainsi toute branche surnuméraire et même défectueuse qu'on laisse à certains arbres afin de consumer leur séve et qu'on supprime peu à peu quand ils deviennent sages.

Verdeur. L'humeur, la séve qui est dans le bois, lorsqu'il n'est pas encore sec.

Verdir. Devenir vert; événement dont le printemps est l'époque.

Verdure. Ce mot se dit en général des herbes et des feuilles, lorsqu'elles sont vertes.

Verdure. Nom qu'on a coutume de donner aux plantes dont on n'emploie que les feuilles : telles sont le persil et l'oseille.

Véreux, euse, se dit des fruits dans lesquels des insectes ont déposé leurs oeufs, lorsque les arbres étoient en fleurs.

Verger. Lieu planté d'arbres fruitiers en plein vent.

Vermine. Nom collectif donné à tous les insectes qui sont les fléaux des végétaux, tels que les pucerons, les fourmis, les tigres, les mouches.

Verrue. Excrescence qui naît sur l'écorce des arbres, espèce de bouton dû à une abondance de séve, qui se porte plus sur une branche que sur une autre.

Vert, te. On le dit des arbres et des plantes qui ont encore de la séve, et qui n'ont pas perdu leur humidité naturelle. Ce mot s'applique également à tout ce qui n'a pas atteint la maturité requise. On nomme *pois vert* ceux qui se mangent dans la primeur, pour les distinguer de ceux qui se conservent secs.

Vertical, le. Qui s'élève droit. Voy. *Perpendiculaire.*

Verticile, se dit des fleurs, des feuilles, des branches, au nombre de plus de trois, disposées autour d'un même point de la tige, et formant ensemble un bouquet, une étoile, des rayons, etc.

Vertugadin. Voyez *Amphithéatre.*

Vésiculaire. Voyez *Utriculaire.*

Vésicules. Petites vessies qu'offrent les parties des plantes. Voyez *Utricule.*

Vessie. Gale presque ronde, qui paroît n'être adhérente à la feuille que par un court pédicule. On voit souvent sur l'orme de ces vessies grosses comme des noix ou comme le poing. Si on les ouvre, on les trouve remplies de moucherons.

Veule. Foible et sans vigueur. On le dit d'une terre légère, et qui n'a point de corps; d'un arbre trop menu pour sa hauteur; d'une branche élancée et trop foible pour porter du fruit.

Vierge. Terre neuve et qui n'a point rapporté, comme celle des terrains où l'on fouille profondément.

Vierge (vigne), est celle dont les feuilles ressemblent à celles de la vigne ordinaire, qui ne rapportent point de fruit bon à manger, et dont l'usage se borne à couvrir les murailles.

Vis. Pièce de bois ronde et cannelée en ligne spirale. On s'en sert avec beaucoup de succès pour encaisser et décaisser les orangers.

Viscère. Dans la botanique on donne le nom de *viscère* aux parties des plantes de glandes, et dont les usages concourent à l'économie végétale. Les fonctions des feuilles et des fleurs les font regarder comme des viscères.

Viscosité. Qualité de ce qui est visqueux. Les limaçons jettent une viscosité qui laisse une impression de leur passage.

Visqueux, euse. Gluant, collant. Ce mot en botanique se dit de toutes les parties des plantes enduites d'une humeur gluante.

Vital, ale. Les botanistes entendent par suc vital une humeur onctueuse, qui imbibe le corps de la graine, et sert à la formation des plantes.

Vivace. On appelle ainsi les plantes qui portent des fleurs plusieurs années de suite sur les mêmes tiges et sans être transplantées.

Vive-Jauge. Voyez *Jauger.*

Volée (semer à la). Voyez *Semer.*

Vrille (que les vignerons nomment *nille* par corruption). Menu filet contourné en spirale, au moyen duquel une plante, comme la vigne, s'attache fortement à un autre corps qui est à sa portée.

Uniloculaire (*capsule*) à une loge.

Usé, *ée*. Il se dit d'une terre devenue infertile pour avoir trop rapporté, et qui a besoin d'engrais. Voy. *Effruiter*. Une branche qui a donné trop de fruit est pareillement usée.

Usuel, *elle*. On donne ce nom aux plantes dont on connoît les propriétés, et qu'on emploie pour les divers usages de la vie, principalement pour la médecine.

Utriculaire. Partie intérieure des plantes, qui forme leur tissu vésiculaire, ou la pulpe des fruits.

Utricule. Petite vessie ou bourse ovale, formée par les aires des fibres ligneuses. Les utricules sont percées par les deux bouts, et rangées les unes sur les autres horizontalement depuis l'écorce jusqu'à la moelle. Leurs fonctions consistent à préparer le suc nourricier de la plante.

Yeux. Voyez *Bouton*, *Œil*.

Zones. Nom donné aux diverses couches dont les arbres sont formés.

Article II.

Outils des jardins, représentés dans les Planches ci-jointes, avec leur description.

1, 2. Arrosoirs *nécessaires pour donner de l'eau aux plantes; il y en a à goulot* (fig. 1), *qui ne forment qu'un seul jet; et d'autres* (fig. 2), *à pommes, percées de plusieurs petits trous. Les premiers servent à arroser les fleurs, et les autres à mouiller les plantes du potager.*

3. Assommoir. *Petite boîte carrée, dans laquelle entre un billot de bois suspendu à une ficelle, et qui joue sur deux montans accrochés au treillage ou à l'arbre. Au fond de cette boîte une légère entaille reçoit une languette faite en croix, qui y est attachée, et qui sort par devant. Un petit morceau de bois a, tenant à la ficelle, entretient la languette élevée; on place dessus l'appât: au moindre mouvement que font les oiseaux, les rats et lérots en entrant dans la boîte, ils y sont pris par la chute du billot. Dans la figure l'assommoir est tendu.*

4. Bard. *Civière à bras, composée de deux brancards équarris et entretenus par plusieurs traverses qui en occupent le milieu; les extrémités des brancards sont arrondis et servent de manches. Cette civière sert à porter des pierres, des gazons, etc; il s'en fait encore sans caisse pour transporter de grosses pierres ou des caisses.*

5. Batte à bras. *Maillet de bois long, épais d'un pied environ, large de huit à neuf pouces, et emmanché diagonalement par le milieu. On s'en sert pour applanir les allées, et pour plaquer du gazon.*

6. Batte à main. *Plus petite que la batte à bras; elle est très-commode pour plaquer les enroulemens de gazons et les bordures des bassins.*

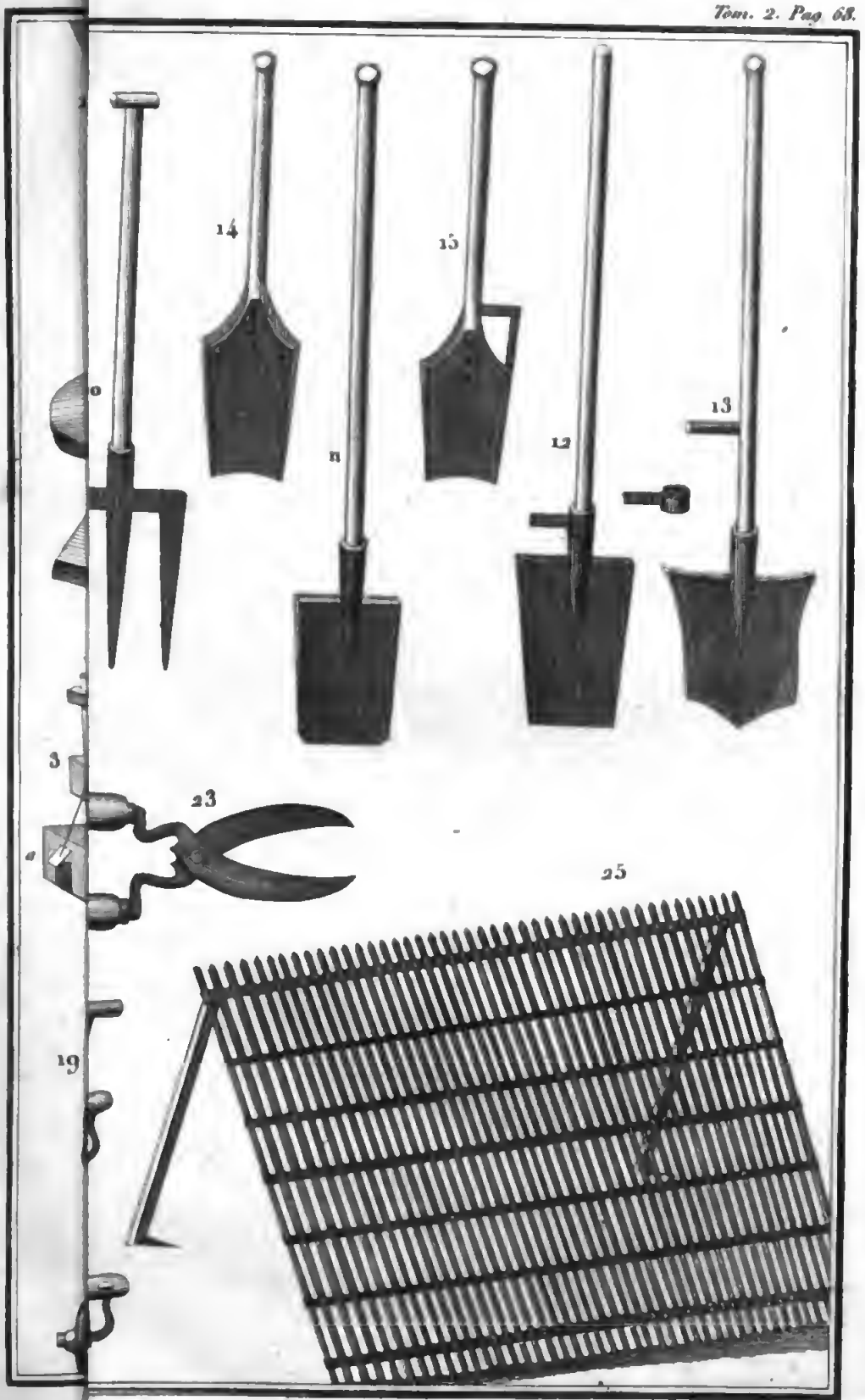
7. Bêche ordinaire.
8. Bêche Poncins.
9. Bêche grande Poncins.

} *Ainsi nommées du nom de leur inventeur.*

10. Trident *ou* triandine, *ou* truandine. *La bêche pleine ne pourroit être d'aucun usage dans les terrains pierreux et graveleux; celle-ci y supplée.*

11. De la pelle bêche simple. *Le défaut de cette pelle bêche est d'être trop foible à l'endroit où cesse l'épaisseur de la continuation de la douille. C'est là où le fer se casse ordinairement. Un second défaut encore, est d'être trop mince dans la partie supérieure sur laquelle le gond pose lorsqu'il s'agit de l'enfoncer. Ce*

Digitized by Google


14
15
13
12
11
10
3
23
25
19

fer à la longue fatigue, et les souliers même les plus forts ne garantissent pas une impression douloureuse à la longue. C'est pour remédier à cet inconvénient, qu'on a inventé la suivante.

12. Bêche pelle, *ou* hoche-pied mobile. *Elle ne diffère en rien de la précédente, sinon par un peu plus de grandeur et de largeur, surtout par son* hoche-pied. *La douille de la pelle n'a qu'un seul côté plein, le reste est vide; le manche s'ajuste dans cette douille, et sort du côté opposé à la douille, de manière qu'adapté au manche et à la douille, il réunit si exactement l'un et l'autre qu'ils forment un corps solide. Ce hoche-pied a trois lignes d'épaisseur et un pouce de largeur : comme tous les ouvriers ne bêchent pas du même pied, on peut le tourner à droite ou à gauche.*

13. Bêche pelle de Lucques. *Elle diffère de la précédente par la manière dont le hoche-pied est placé sur le manche. La pointe s'use en travaillant, et s'arrondit ainsi que les angles.*

14. Bêche lichet simple. *Dans le ci-devant Languedoc on la nomme* luchet.

15. Bêche-lichet à pied. *Elle ne diffère de la précédente que par le morceau de fer sur lequel l'ouvrier pose le pied pour l'enfoncer.*

16. Binette. *Instrument large et plat, camus et coupant d'un côté; on s'en sert pour donner un petit labour aux plantes potagères.*

17. Brouette. *Petit tombereau qui n'a qu'une roue et deux brancards; celui qui s'en sert le pousse devant lui.*

18. Brouette à fumier, *ou* civière à roue. *Elle est d'un grand usage pour charrier le fumier dans les jardins, et surtout les longues pailles pour les couches.*

19. Carrelet. *Lime d'acier, faite en triangle, pour ouvrir les dents des scies à main; il faut prendre garde de la forcer, surtout par la pointe qui se casseroit.*

20. Chariot. *Espèce d'échelle double, portée sur quatre roues, et ayant des repos ou des paillers saillans* a, *où se place l'élagueur; il y monte par une échelle simple* b, *qui y est adaptée. Cette échelle est entretenue par de fortes traverses, en sorte que son écartement est toujours le même, et on la roule à mesure que l'élagueur avance son ouvrage sans qu'il soit obligé de descendre. On donne à ces échelles environ quarante pieds de hauteur.*

21. Chariot, *très-propre au transport des orangers et des arbres en caisses. Il a un avant train* a, *et est élevé sur deux roues* b, *dont l'essieu passe sous les brancards* c; *il s'unit à une forte barre de fer placée par devant sous le moulinet* d; *chaque extrémité offre un moulinet* d, *d'où pendent des chaines* e, *terminées par des agraffes* f. *Celui de devant n'a qu'une chaine, et celui de derrière en a deux. Ce dernier s'ôte pour que le chariot reçoive la caisse; on le charge par-devant, après avoir placé sous la caisse l'agraffe* f *qui l'embrasse, et on tourne avec une barre de fer de trois pieds le moulinet, afin d'y dévider la chaine, jusqu'à ce que la caisse soit élevée de terre de six à sept pouces : on laisse ensuite dans un des trous* h, *du moulinet* d, *la barre de fer qui l'arrête, et où on attèle le cheval. La même opération se fait sur le derrière de la caisse, qui, élevée perpendiculairement au milieu du chariot sans y toucher, est conduite à la serre où on range le chariot à sa place. Après avoir dételé, on ôte successivement les deux barres de fer restées dans les trous* h, *des moulinets, en commençant par celle de devant, et la caisse descend du chariot sans secousse.*

22. Charrue, *montée sur une roue ou sur deux, qu'un homme pousse devant lui, elle n'est bonne que dans un terrain léger et sablonneux.* Voyez *Ratissoire.*

23. Ciseaux à tondre. *On s'en sert pour tondre les buis, les arbrisseaux et les massifs.*

24. Civière à bras. *Voyez* Bard, Brouette.

25. Claies. *Assemblage de plusieurs branches de saule ou de coudrier, de quatre pieds de haut sur six de long, garnies de leur écorce, et attachées par derrière avec des traverses du même bois qui maintiennent l'ouvrage ; en jetant la terre contre cette claie inclinée et soutenue par deux échalas, on la tamise et on la débarrasse des pierres et des mottes.*

26. Cloche. *Vase de terre en forme d'une cloche de fonte, ayant un bouton en dessus pour le prendre et le placer commodément. Les cloches servent l'hiver et durant toute la saison froide à couvrir les plantes délicates qu'on fait avancer sur couche avec des fumiers chauds : on leur donne de l'air en les élevant sur de petites fourchettes de bois.*

27. Cognée. *Outil de fer tranchant, fort comme une hache ; on s'en sert pour fendre le bois et couper les racines des arbres qu'on arrache.*

28. Cordeau. *Corde dont les jardiniers font un grand usage. Elle tient par chaque extrémité à un piquet de bois, autour duquel on la tourne. Lorsqu'on veut s'en servir, on fiche un de ces piquets en terre au point où doit commencer la ligne du travail en le détortillant ; on plante l'autre piquet à l'extrémité de la même ligne. Un jardinier jaloux de son ouvrage, ne doit faire aucune planche ni tirer aucune ligne sans cordeau.*

29. Crible. *Le fond en est de crin, et sert à tamiser la terre fine sur les sémis.*

30. Crochet, *dont les vignerons font un usage journalier pour labourer les vignes. Il a deux dents recourbées et longues d'un pied, et une douille où s'emmanche un bâton un peu plus long. Le crochet est fort utile au labour des carrés et des allées d'un potager où l'on veut semer ou planter des pois, des haricots, et c.*

31. Croissant ou volant, *placé solidement au haut d'un grand manche de bois léger, et destiné à tailler les charmilles et autres palissades.*

32. Cylindre ou rouleau *à pierre, pour être roulé ou poussé par des hommes quand il s'agit d'unir une pièce de gazon, et tiré par des chevaux s'il faut unir le sol d'une allée.*

33. Déplantoir, *fait de feuilles de tôle ou de fer blanc, arrondies en forme de tuyau de poële avec anses* a, *et trois charnières de chaque côté. Un gros fil de fer* b, *qu'on passe au milieu, le ferme. Il ne sert qu'à transplanter pour repiquer les melons élevés sur couche. On le fait entrer en terre en dessous de leurs racines, et lorsqu'on les a enlevés avec leur motte et mis en place, on tire le fil de fer, le déplantoire s'ouvre et la plante est dans son entier.*

34. Déplantoir *en forme de palette.*

35. Déplantoir *d'une autre espèce.*

36. Déplantoir *en forme de houlette allongée.*

37. Diable, *espèce de chariot à deux petites roues, ayant une flèche de neuf pieds, traversée par un morceau de bois, au moyen duquel deux hommes le tirent. On s'en sert pour sortir et rentrer les orangers, et c.*

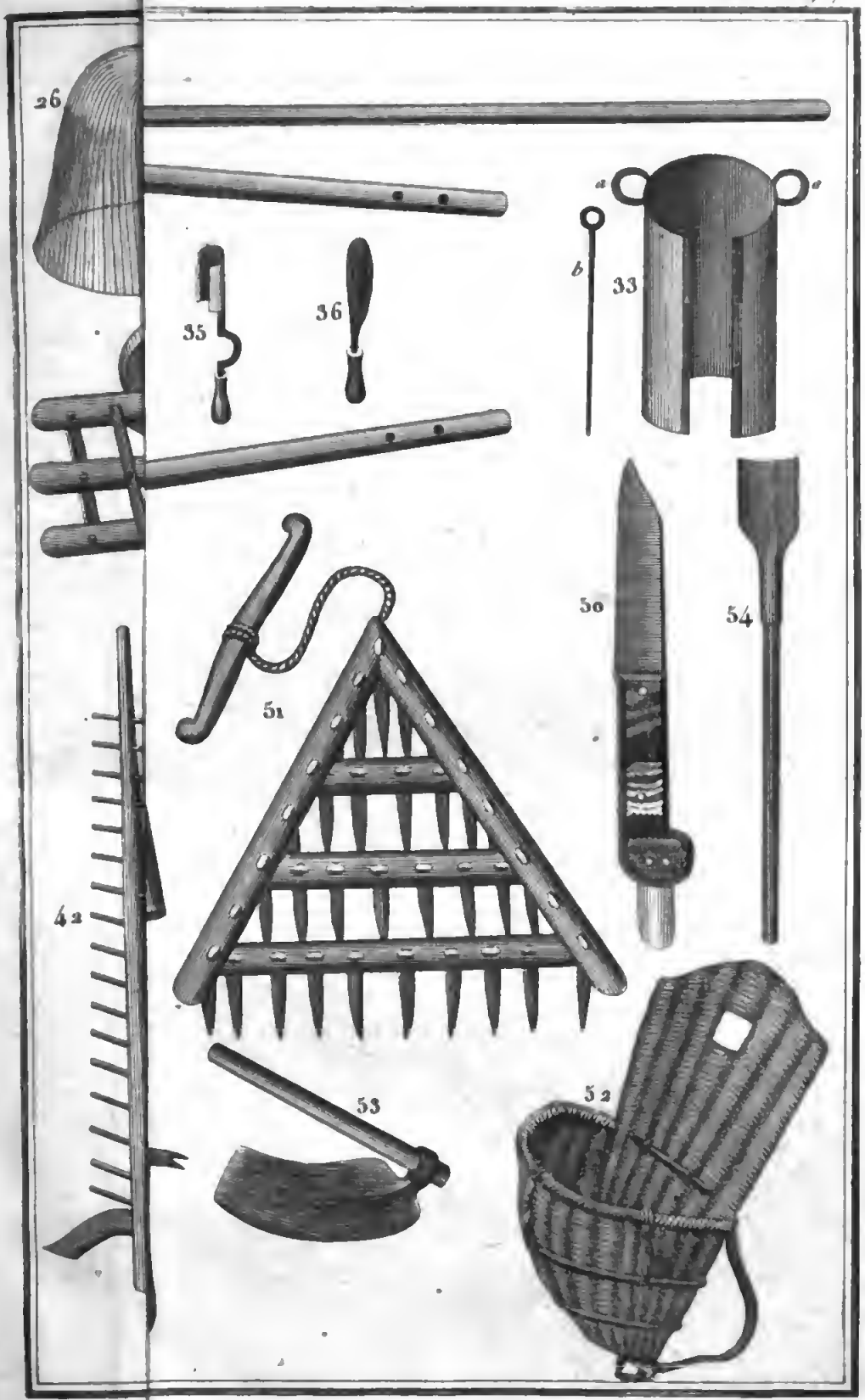
38. Echelle double *de dix à douze pieds de haut*

39. Echelle double *plus petite.*

40. Echelle, *commode pour palisser. Elle a deux chevilles de bois, d'un pied, placées à un pied de l'extrémité de ses montons. Ses pieds sont encastrés dans une boule de six pouces de diamètre.*

41. Echelle à pied, *économique et plus portative que l'échelle double.*

42. Echelle simple, *nommée vulgairement* écharasson, *inconnue dans plusieurs pays, et cependant bien commode et utile pour cueillir des fruits ou des feuilles sur les grands arbres. Afin de l'empêcher de tourner, on donne à son pied une ajouture nommée* talon. *Le*


26
35
36
a
a
b
33
30
54
51
42
53
52

montant de cette échelle est ordinairement de bois de frêne ou d'orme et pliant et peu cassant.

43. Echenilloir *Espèce de ciseaux à ressort, montés sur un long bâton ; à une de ses branches est attachée une corde qu'on tire pour les ouvrir, et lorsque la branche où est le paquet de chenilles est posée sur l'échenilloir, on lâche la corde, la branche est aussitôt coupée et tombe.*

44. Echenilloir *ou* serpette à crochet et à échenilloir. *Cet outil s'ajuste sur une perche de bois léger de cinq à six pieds de longueur ; la douille est retenue sur le bois, ou avec une vis, ou avec un clou : a est une partie tranchante qui sert à couper les bourgeons qui poussent inutilement du tronc ; b est une vraie serpette pour abattre les bouts des branches chargées de chenilles ; c, crochet en fer et non tranchant, pour attirer doucement à soi des branches trop élevées.*

45. Ecobue. *Instrument de jardinage fort connu dans le ci-devant Anjou, très-utile pour piler les terrains couverts de bruyères ; il est recourbé à peu près comme une houe, et a seize pouces de long sur huit et demi par en bas, d'où sa largeur commence à diminuer jusqu'auprès du manche où elle est réduite à trois. Le trou pour passer le manche doit être rond et avoir environ deux pouces de diamètre en dedans. La figure représente l'outil emmanché, et le fer de l'écobue vu de face.*

46. Faucille. *Instrument dont on se sert pour couper les gazons ; il consiste en une lame d'acier finement dentelée et courbée en demi cercle : il est emmanché dans une poignée de bois.*

47. Faux. *Instrument pour faucher les gazons ; il a une grande lame d'acier large d'environ trois doigts, courbe et emmanchée au bout d'un long bâton, avec une poignée pour le faire jouer.*

48. Fléau. *Cet instrument est nécessaire pour battre les pois, les haricots, les lentilles et les fèves de marais ; un bâton crochu suffit pour les autres légumes : il est composé de deux bâtons d'inégale longueur, attachés avec des courroies l'un au bout de l'autre ; le plus long sert de manche.*

49. Fourche de fer, *pour lever les fumiers, écraser les mottes des planches, et les herser pour ainsi dire, etc.*

50. Greffoir. *Petit couteau dont on se sert pour greffer : il a au bout de son manche une lame d'ivoire en forme de spatule, dont l'usage est de détacher l'écorce avec le bois, et d'y insérer l'écusson.*

51. Herse. *Instrument qui sert à rompre les mottes de terre dans les allées labourées à la charrue.*

52. Hotte. *Espèce de panier garni de bretelles a, qui l'entretiennent sur le dos du porteur ; très-commode pour le transport des terres, des pierres, des fruits, etc. la hotte est large par le haut et se termine en pointe, aplatie d'un côté, et arrondie de l'autre.*

53. Houe. *Instrument de fer large et recourbé, qui a un manche de bois assez court. On s'en sert pour labourer les vignes, et pour ôter la terre des trous et rigoles où la pelle devient inutile. Voyez* Crochet.

54. Houlette. *Instrument tantôt plat, tantôt creusé en forme de gouttière. La houlette fait de petits trous pour planter de menues plantes, et bine la terre des caisses et des pots de fleurs.*

55. Marteau. *Celui du jardinier doit être à tête ronde, pour enfoncer les clous dans le mur lors du palissage, et à dents pour les en tirer.*

56. Paillasson. *Assemblage de paille de seigle qu'on étend de chaque côté sur deux traverses faites avec du cerceau droit de demi-muid, et qu'on y attache avec de l'osier ou du fil de fer ; cela sert à garantir les espaliers. Il s'en fait aussi avec de la ficelle ; alors ces derniers ont l'avantage de pouvoir se rouler : ils servent à couvrir les cloches.*

Digitized by Google

La figure représente un paillasson de neuf pieds sur quatre de haut, placé devant un arbre à la distance de deux pieds de terre environ. Au-dessus on fait de petits paillassons de deux pieds de large environ, posés sur les rayons scellés dans le mur : ce sont des abris.

57. Panier. *Vaisseau d'osier, composé d'un corps, d'un fond et d'une anse.*

58. Panier. *Vase d'osier à claire-voie, dont les jardiniers se servent pour séparer la terre ou terreau des pierres et mottes qui peuvent s'y trouver.*

59. Pelle. *Outil de bois dont le manche est rond, et la palette convexe en dehors, et un peu creusée en dedans.*

60. Pic. *Instrument pointu et acéré, très-commode pour remuer la terre dure et pierreuse : on l'appelle aussi* tournée. *La pioche est réunie au pic.*

61. Pierre Naxienne, *ou pierre à aiguiser, très-nécessaire pour repasser les outils.*

62. Pince. *Pièce de fer ronde aiguisée par un bout en biseau. On s'en sert comme d'un lévier pour tirer de grosses pierres qui se trouvent dans les tranchées et dans les trous destinés à la plantation des arbres.*

63. Pioche. *Voyez* Pic.

64. Plantoirs. *Cheville ronde de bois dur, pointue d'un côté, et carrée de l'autre; on appuie sur le manche pour faire un trou en terre avant d'y mettre la plante. Les plantoirs qui servent au buis sont plats, larges d'un pouce et demi et armés de fer par le bout.*

65. Rabot. *Outil de jardinage fait avec une douve ronde par en haut, et plate par en bas. On attache un long manche par le milieu; on s'en sert pour unir les allées, après que le râteau ou la charrue y ont passé.*

66. Râteau. *Instrument armé de dents de fer ou de bois; on y emmanche un bâton de cinq à six pieds : son usage est de nettoyer les allées et d'unir le terrain. Il y a le gros et le fin; la différence consiste dans les dents plus ou moins fortes, et plus ou moins éloignées.*

67. Ratissoire ou galère. *On place un cheval entre les deux brancards, comme pour une charrette. La ratissoire forme alors un angle, et permet à la lame tranchante d'entrer dans la terre, d'en soulever plus ou moins, suivant que le jardinier presse de ses deux mains sur les barres courbées.*

68. Ratissoire. *Il y en a de deux sortes : l'une plate et qui se pousse en avant, et l'autre qui forme un angle et qu'on tire à soi : on y met un manche plus court qu'à l'autre. Voyez* Charrue, *n°. 22.*

69 Scie à main. *Instrument qui sert à retrancher le bois sec et vieux trop fort pour la serpette, et en ôte celui qui est si gros, si mal placé que la serpette ne pourroit agir. Les scies ont différentes formes : il y en a à manche de buis non fermantes.*

70. Scie à main, *à virole, ou à ressort fermante.*

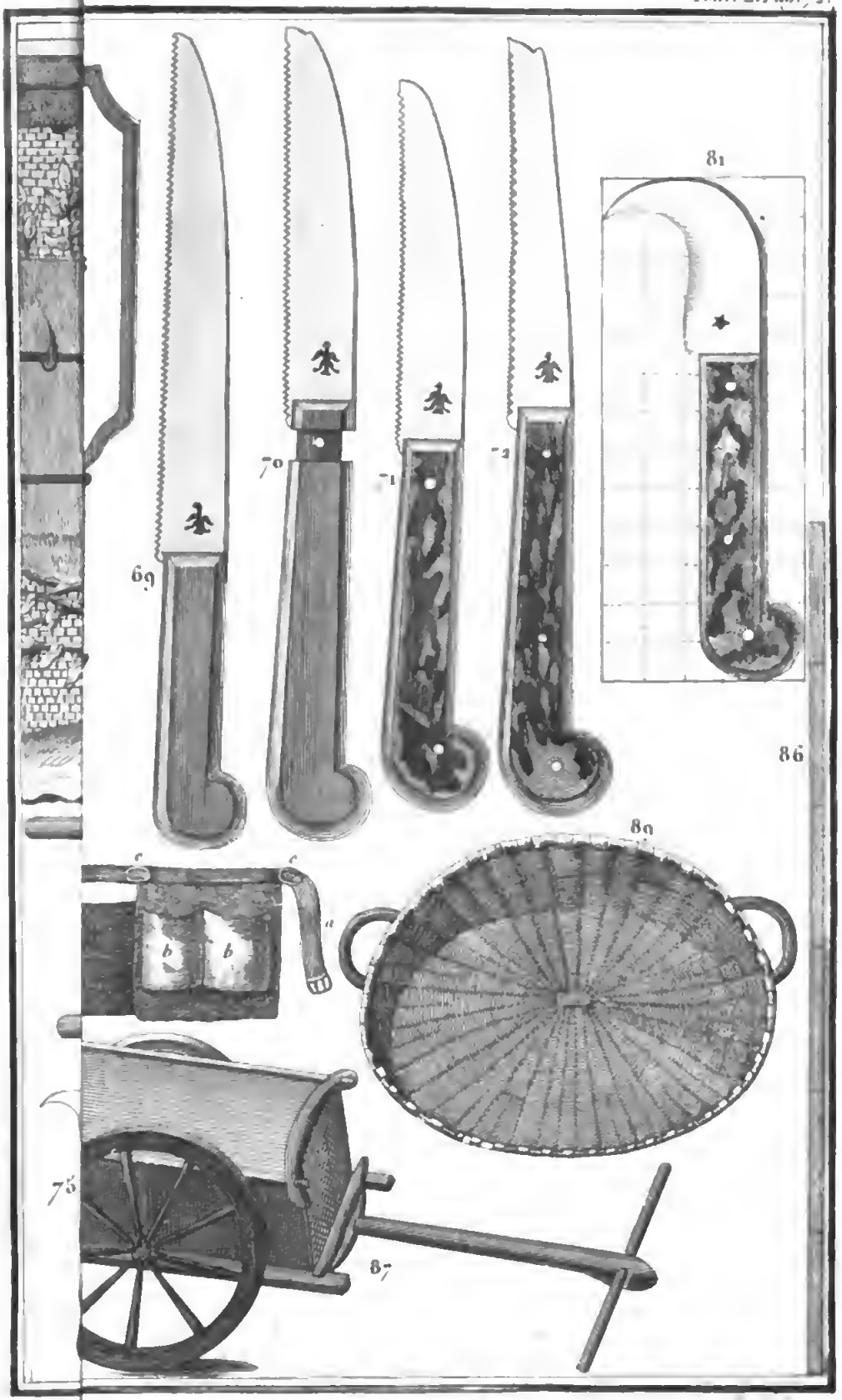
71. Scie à main, *ayant beaucoup de voie et plus épaisse par les dents que par le dos; sans quoi elle passeroit difficilement, parce que les dents seroient bientôt engorgées.*

72. Scie à main, *nommée* passe-partout, *destinée à ôter les branches en fourche, où la largeur des autres scies les rendroit inutiles, et à faire une coupe moins grossière, à raison de la finesse de sa dentelure. La lame de cette scie a cinq pouces de long sur un pouce par en bas.*

73. Scie à main *à ressort pour les grosses branches.*

74. Serfouette. *Petit outil de jardinage, qui a une partie de son fer faite en forme de besoche, et l'autre en forme d'une fourchette à deux dents renversées; on s'en sert pour donner un léger labour aux plantes.*

75. Serpe. *Instrument de fer large et plat, en forme d'un grand coutcau recourbé par*



Digitized by Google

par son extrémité. On s'en sert pour émonder les arbres.

76. Serpette. *Nécessaire pour tailler et ébourgeonner les arbres et la vigne; on ne s'en sert que pour couper le bois jeune et d'une médiocre grosseur.*

77. Serpette *à long manche, à lame courte et à petit bec, très-commode pour les ouvrages un peu plus forts.*

78. Serpette renforcée, *propre à toutes sortes d'ouvrages.*

79. Serpette *ou* Serpillon. *Serpette à lame courte.*

80. Serpette. *Avec cet teserpette on court le risque de se couper et d'écorcher et entrainer une partie de l'écorce en taillant.*

81. Serpette *Régularité qu'elle doit avoir et ses proportions, sartout dans la courbure de sa lame; eelles du manche dépendent de la main qui se sert de cet outil.*

82. Serpette (fausse). *Vulgairement nommée* Pondadoure; *dans les contrées méridionales de la Franee, on s'en sert pour tailler la vigne. Un instrument de eette force est nécessaire lorsqu'il s'agit de couper des sarmens aussi gros que les ceps de vignes dans les pays du nord de la France. Si les vignerons en avoient l'usage, ils ne pourroient plus s'en passer, ce qui engage à en donner la description. De* A *en* B *il y a huit à neuf pouces; de* C *en* D *environ un pied. Sa partie taillante en* D *est de deux pouces de hauteur. La partie taillante de* C *en* E, *entre huit et neuf pouces : l'autre partie taillante depuis* E *jusqu'au manche quatre pouces : de* F *en* G *deux pouces et demi. La partie* D *tient lieu de hache pour couper à coups successifs les gros tronçons des ceps, et le tranchant depuis* C *jusqu'au manche coupe en glissant, les sarmens les plus robustes.*

83. Taupière. *Cylindre ereux, fait de bois, et garni d'une soupape, dont l'usage est de prendre des taupes.*

84. Taupière *d'un pied de long, assez semblable à une petite pièce de fer, qu'on introduit dans le boyau que trace la taupe. On entr'ouvre un de ses bouts avec une plaque de fer* a, *que l'animal renverse dans sa cour e : aussitôt la pince se ferme par le jeu d'un ressort* b, *placé à sa partie postérieure, et saisit la taupe.*

85. Tenailles *ou* Tricoises. *Instrument de fer nécessaire au jardinage, pour dépalisser les arbres dont les branches sont attachées au mur avec des loques et des elous.*

86. Toise. *Mesure de six pieds, marquée avec de petits cloas par pieds et pouces. Cette toise est pointue par le bout pour se ficher en terre.*

87. Tombereau. *Petite charrette en forme de caisse, traînée par des hommes, et servant dans le jardinage à transporter de la terre, du sable, etc.*

88. Trousse. *Espèce de poche attachée à une ecinture* a, *et séparée en dedans par deux autres poches plus petites* b: *elle est très-commode lors de la taille et de l'ébourgeonnement pour y placer les loques, les clous et les outils nécessaires. Sur les côtés on met deux anneaux* c, *où l'on passe les tenailles et le marteau à dents.* D *est le devant de la trousse oavert pour en laisser entrevoir l'intérieur.*

89. Van. *Sorte de panier d'osier, fait en coquille presque plate, qui a deux anses, et dont les jardiniers se servent pour vanner leurs graines. Ce van est plus petit que celui des batteurs en grange.*

90. Traçoir.

Voyez les planches qui représentent les outils et instrumens de l'agriculture, *tome premier, pag.* 307.

CHAPITRE III.

Correctifs des Terres des Jardins.

Dans la seconde partie, chapitre II du premier volume, on a parlé des moyens de corriger, amender et améliorer les différentes terres ; ils sont à peu près les mêmes pour les jardins, cependant nous en traiterons encore dans ce chapitre et le suivant, et nous récapitulerons les différentes sortes de fumiers avec la manière de les employer dans le potager.

Pour s'éviter de la dépense et la peine de faire apporter des terres, quand il n'y en pas de bonnes à une profondeur suffisante, on se contente (après avoir fait la distribution du jardin) de prendre celle qui doit être employée en allées, pour mettre tout ce qui s'y trouve de bon dans les carrés, à la place de celle qu'on en tirera ; commençant par faire une tranchée de cinq ou six pieds de large, depuis un bout du carré jusqu'à l'autre.

Si la terre est passablement bonne, ou qu'elle soit seulement usée pour avoir trop rapportée sans avoir été fumée, le travail est beaucoup moindre: on y remédie par le changement des plantes, par l'amendement, avec de bons fumiers, et par le repos.

Ainsi, par exemple, une terre qui a été long-temps employée en vigne, en bois ou autre chose, réussit fort bien en des plantes moins voraces, telles que sont les herbes potagères, les pois, féves, etc. Il n'y a pas de terre si usée qu'elle puisse être, qui ne rapporte quelque chose ; le grand art du jardinier est de savoir l'employer et la remonter à mesure par de bons et fréquens engrais et amendemens.

Le repos est bien capable de rétablir une terre altérée par la nourriture de quelques plantes qui lui étoient étrangères ; mais si l'on y ajoute du bon fumier, cela se fait encore plus heureusement, aussi-bien que pour améliorer une terre médiocrement bonne.

CHAPITRE IV.

Des amendemens des Jardins.

Tout est terre ou originaire de la terre ; comme elle est le principe de tous les êtres, elle en est aussi le terme et la fin. Tout redevient terre pour reparoître ensuite sous une autre forme, s'y replonger enfin et s'y confondre.

Quelque bonne que la terre du potager puisse être de sa nature, elle s'appauvrit insensiblement par une dépense continuelle ; les principes végétaux diminuent ; les plantes moins nourries alors, n'ont plus d'embonpoint et languissent. La terre se fatigue à nourrir les mêmes plantes ; le jardinier emploiera le moyen général et fort simple de ne pas ennuyer le terrain, en lui donnant plusieurs fois de suite la même espèce de plantes à nourrir.

Digitized by Google

Mais ce moyen seul ne suffit pas, et n'empêche point le fonds de s'appauvrir insensiblement, ses sels s'épuisent par l'usage, et par la durée de cet usage. En parlant des qualités de la terre, on a dit qu'un des moyens le plus utile à bien des égards, étoit l'addition ou l'apport de quelque terre *vierge* ou terre *neuve*, comme on voudra l'appeler. Cette manière d'enrichir un potager par l'addition d'une nouvelle terre, est plus parfaite, et ses bons effets sont de plus longue durée. Ces raisons ont décidé quelques jardiniers à rejeter absolument du potager les fumiers produits par les animaux, et à n'y admettre pour engrais que ceux qu'on peut tirer de la terre même, comme par le changement du fonds, ainsi qu'on vient de dire, ou par l'engrai que fournit la putréfaction des plantes qui ont fait leurs cours, et seroient inutiles. Les végétaux produits dans de pareilles terres sont plus naturels et plus sains.

Mais comme le moyen de bonifier un jardin ou de le soutenir dans un bon état par le changement de sa terre ou par le mélange d'une nouvelle, n'est pas possible à tout le monde, la ressource commune et la plus ordinaire est celle que fournissent les fumiers; leur usage cependant a donné lieu à une grande diversité d'opinions, soit pour définir la qualité de ces fumiers, soit pour l'emploi de chacun d'eux en particulier. On n'en dira ici qu'autant que cela peut se rapporter au potager, en attendant de spécifier quel fumier est préférable pour la plante qui en demandera. Pour faire cette application à propos et la rendre utile, il faut connoître les différentes espèces de fumier, et la qualité de chacune.

Fumier des ânes. L'âne, animal flegmatique, mange fort lentement; il en broie mieux les alimens, ce qui fait qu'étant mieux digérés, le fumier qui en résulte, est qualifié en perfection. Les matières plus décomposées n'excèdent ni en chaleur, ni en humidité, et sont plutôt dénaturées par la putréfaction, de sorte qu'on peut en quelque façon employer ce fumier sur le champ, et qu'il n'est pas nécessaire de le laisser fermenter long temps en tas pour se mieux faire.

Fumier de cheval. C'est avec ce fumier qu'on fait les couches, et il est préférable pour certaines plantes; il convient en général à toutes celles du potager. Il pourrit difficilement; mais on peut avancer sa décomposition en l'arrusant avec de la lessive ou avec des eaux des cuisines; ce fumier à demi-pourri fournit une chaleur plus ou moins grande, suivant qu'il y a plus ou moins de litière mêlée; et quand il a été exposé un temps à l'air, il fertilise merveilleusement les terres fortes et humides. Quand on dit que ce fumier doit avoir été exposé quelque temps à l'air, ce n'est pas à dire qu'il faille l'y laisser jusqu'à ce qu'il soit presqu'entièrement consumé, et qu'il ait perdu la plus grande partie de sa chaleur.

Fumier des mulets. Les fumiers de cheval, d'âne et de mulet, passent pour être de la même qualité.

Fumier de vache et de bœuf. C'est le moins échauffant de tous, ce sont les endroits secs et sablonneux qui s'en accommodent avec plus d'avantage. Il rend la terre plus grasse et plus matérielle, et par ce moyen empêche que les grands hâles du printemps et les grandes chaleurs de l'été ne l'altèrent aisément.

Fumier de cochon. Il est d'une substance trop légere, et fort médiocre; aussi ne l'emploie-t-on que mêlé avec d'autres, et encore en petite quantité.

Fumier de lapin Ce fumier est, par sa bonté, comparable à celui de mouton; quand le sol a été imprégné de ses qualités, on peut en enlever la surface à deux ou trois pouces d'épaisseur, mêlée avec le crottin. Cet amendement fait merveille quelque part qu'on le mette.

Fumier de mouton. Ce fumier employé tout récent, et en grande quantité, peut

devenir un poison mortel pour bien des plantes, à cause de sa grande chaleur; il abonde en un sel naturellement âcre et piquant, de sorte que, si l'on en fait usage sans prudence, et lorsqu'il est encore nouveau, l'eau qui passe par-dessus, loin de le corriger, réveille sa vivacité, l'emporte avec elle, et la communique aux racines qu'il échauffe au point de les brûler. Quand cet accident commence à s'annoncer, pour en arrêter le désordre, on arrose abondamment; mais il est bien difficile alors de sauver les plantes, c'est pourquoi on doit user de ce crottin avec économie, même lorsqu'il a perdu sa force, ou le répandre à découvert sur la terre.

Fumier de chèvre. Le crottin de chèvre est peu substantiel et sec, ce qui vient de la nourriture de l'animal. Il aime mieux brouter et tondre quelque broussaille, que de pâturer dans le pré le mieux fourni d'herbes; son fumier seul n'est pas d'un grand usage.

Fumier de pigeon. C'est le plus chaud de tous, il faut qu'il soit distribué par une main discrette, en saison convenable, en quantité modérée, et à des terres qu'on veut dégourdir; il est d'un grand usage pour le potager dans le cas où il s'agit de hâter les productions.

Fumier de la volaille. Ce fumier ne diffère pas beaucoup de celui des pigeons, ayant à peu près la même force; c'est pourquoi il faut le ménager, et ne l'employer qu'avec l'humidité soit du ciel, soit de la terre.

De la poudrette. Il faut s'en servir avec de justes précautions; que cet engrais soit long-temps gardé, pour qu'en vieillissant, il s'adoucisse et devienne traitable, car la chaleur de cette sorte d'excrémens est au-dessus de toute expression, ils sont pleins d'un soufre brûlant, qui détruit les plantes, et on mêle ces excrémens avec de la paille ou feuilles d'arbres; on les laisse exposés pendant un an, ou au moins pendant plusieurs mois, au grand air et à la pluie, ayant soin de les remuer de temps en temps, afin qu'ils se pourrissent, que leur mauvaise qualité se détruise, et que leur odeur se modère.

Urine Il faut la répandre sur les tas de fumier pour y mêler ses sels, et pour qu'elle l'aide à se perfectionner.

Terreau. On le tire des vieilles couches ruinées, ou du fond des tas de fumier; son principe et ses qualités le font ranger parmi les autres engrais. Le terreau est un fumier dénaturé qui, par l'usage ou par l'ancienneté, s'est tellement consumé, qu'il n'y reste plus la moindre apparence des matières qu'on peut y avoir mêlées; il paroît plutôt approcher d'une terre noire et meuble Ce terreau est, comme l'on verra, d'un grand usage dans le potager; il n'y sert plus à la vérité, comme vrai fumier; mais sous sa nouvelle forme, il est bien utile, il conserve encore en quelque degré sa qualité d'abonnir; mais de plus il est essentiel aux couches qu'on en recouvre, et profite de même aux semailles.

Il est une autre sorte de terreau formé de feuilles qui se pourrissent dans les forêts; si la putréfaction se fait dans quelque endroit où il n'y ait que les seules feuilles sans additions, ce terreau est plus léger, et sert à des usages particuliers. Le terreau fait avec des feuilles bien pourries, et répandu sur les semences nouvellement faites, en conserve la fraîcheur contre le trop grand hâle, empêche que les pluies ou les arrosemens ne battent trop la superficie, et y forment une croute dure, en sorte que les graines auroient peine à lever. Si au contraire les feuilles ont été emportées dans quelques creux avec de la terre, le mélange qui résulte est moins léger que le premier terreau; il sert dans des cas différens, comme pour en garnir le haut des couches, et pour mettre dans les pots et les

esisses, pour ameublir certains carreaux, et pour y semer différentes petites graines, car cet engrais participe à la mobilité du franc terreau; et, à l'aide de la terre, il a assez de consistance pour l'entretien de ce qu'on y sème.

Amendemens. Sous ce nom on comprend en général, tout ce qui est propre à corriger les défauts d'un terrain, ou qui peut le rétablir, lorsqu'il est épuisé.

Quoique le fumier provenant des bestiaux, fournisse les engrais les plus communs, les moins couteux, et les plus faciles à se procurer, on ne peut disconvenir qu'il y a une infinité d'autres engrais pour remplacer les fumiers proprement dits, et qui même, en certains cas, ont plus d'utilité.

Il n'y a rien de ce qui est sorti de la terre, qui, comme on l'a dit, ne soit capable de l'amender, quand on le lui rend. Tout ce qui retourne dans son sein, la ranime en lui procurant tout ce qu'elle avoit perdu dans les végétations précédentes.

Les boues des grands chemins et des rues, les balayures des maisons, les cendres, la suie, les mauvaises herbes, les cosses des légumes, les chiffons d'étoffe et de laine, la raclure des cornes, la chair, les peaux, les os des bêtes, le marc des raisins, le bois des arbres, et quantité d'autres matières qui peuvent servir de même à féconder et abonnir les terres du potager, si l'on en sait faire usage à propos; car ces engrais ne lui conviennent pas tous également; par exemple, on ne doit donner au potager aucun engrais dont l'odeur fétide et désagréable peut passer aux plantes, ou il faut le faire de bonne heure pour laisser à la terre le temps de les dénaturer par la fermentation, et de ne s'en assimiler que ce qui peut contribuer à sa fertilité.

Le vrai secret pour empêcher les fumiers ou engrais de communiquer de mauvaises qualités aux plantes, est de n'employer ces matières que lorsqu'elles sont réduites en terreau. En attendant cette transmutation, l'air pompe et attire à lui, et les vents halaient entièrement tout ce que ces matières pourroient avoir de déplaisant aux sens ou à l'imagination; mais il ne faut pas pour cela bannir les fumiers de toute espèce. Il est de fait que sans engrais on ne peut remettre la terre en train de réparer les pertes que les productions annuelles des plantes lui causent, et en état de faire de nouvelles dépenses. Les influences de l'air, du soleil et des pluies, quelque bienfaisantes qu'elles soient, ne peuvent point fournir elles seules les nourritures végétales à un sol ruiné, il faut de nécessité recourir aux fumiers. Dans les bois, les plantes reçoivent les engrais que les hommes ne peuvent leur fournir; les feuilles des arbres tombant à leur pied, s'y pourrissent et servent de fumier qui engraisse la terre, l'entretient dans un état de fécondité, lui fournissant les sucs nourriciers, propres aux végétaux qui s'y trouvent.

C'est au jardinier judicieux de faire attention au climat qu'il habite, pour recueillir les avantages qu'il aura lieu de se promettre de son travail par les secours des fumiers, que des expériences réitérées lui ont fait connoître comme le plus convenable à son jardin.

Temps et manière de fumer le Potager.

Quoique pour un potager toute l'année soit propre à le fumer, lorsqu'il s'y trouve des planches vides, qu'on doit ensemencer au printemps, on y porte le fumier dès avant l'hiver, afin que l'eau et la neige en détachent les sels qui engraissent la terre, et lui procurent de nouvelles forces. Le fumier ne doit être employé ni en trop grande, ni en trop petite quantité; l'excès en est dangereux, comme le peu est presque inutile, quand le besoin est grand, relativement à la nature de ce qu'on

veut élever. On fume le terrain à l'avance, ou seulement quand on lui a donné la dernière façon. On distribue ce fumier par petits fumeraux plus éloignés les uns des autres, suivant la richesse ou la pauvreté du sol; mais en général il faut des fumaisons plus amples et plus fréquentes au potager qu'aux autres terres, par la raison que le potager doit produire des herbes qui en peu de temps y croissent en abondance, et se succèdent les unes aux autres sans interruption; sans le secours des amendemens le terrain se pourroit effriter, et laisseroit languir les plantes.

Quoique l'emplacement ait été préparé d'avance, lorsqu'on y porte le fumier, on l'étend également par tout, et on l'enterre par un nouveau labour de moitié moins profond que le premier, et seulement pour cacher le fumier, de manière qu'il n'en paroisse plus au dehors; on ne fouille la terre qu'à demi dans ce travail, pour ne pas l'emporter trop loin, où les racines des plantes ne pourroient atteindre. Les pluies qui surviennent, favorisent ensuite l'intention du jardinier.

On conviendra de l'utilité de cet avis, si l'on réfléchit que le fumier n'engraisse point les terres, et ne leur procure point la fertilité par ses parties grossières et matérielles, mais par les particules salines, sulfureuses, et nutritives, qui sont unies à ces matières; et que ces sels mis en mouvement par une humidité qui les dissout, tombent ordinairement avec elle, et vont où leur poids les précipite. Il résulte avec évidence, de ces principes certains, que, si l'on ensevelissoit le fumier hors de la portée des racines des plantes, le fumier seroit inutile.

On ne peut donc trop dire, que toutes sortes de fumiers pourris, de quelque animal que ce soit, chevaux, mulets, boeufs, vaches, etc. sont excellens pour amender les terres employées en plantes potagères; celui de mouton a plus de sels que tous les autres, et ainsi il n'en faut pas mettre en si grande quantité, c'est l'avertissement de la Quintinie.

Composition d'une Terre gardée en réserve pour servir au besoin.

Les raisons pour lesquelles on a réuni ensemble les divers moyens d'améliorer un potager, ou de le soutenir dans toute sa valeur, malgré ses continuelles productions, engagent à joindre encore ici la manière de préparer une sorte de terre dont on fait provision d'avance, et qu'on garde pour en user dans l'occasion, soit pour suppléer en quelque manière à la qualité moins bonne du terrain, soit pour procurer plus d'embonpoint aux plantes qu'on met en place.

On prend deux parties de la meilleure terre qui se trouve au potager, une partie de débris des couches, et la quatrième partie d'une terre prise à l'épaisseur de trois ou quatre pouces de dessous les tas de fumier, lorsqu'il est enlevé. C'est dans cette composition ou mélange que croissent et prospèrent des plantes très-vigoureuses.

Comme cet article est essentiel, qu'il convient en beaucoup d'occasions, et qu'il est pour toute l'année, on joindra encore quelques réflexions sur l'emploi et la préparation de cette terre.

Si la terre dont on fait entrer deux portions, est trop forte de sa nature, on y fait ajouter le quart de sablon ou de la terre prise des taupières; si, au contraire, cette terre est trop légère, on la fortifie avec un tiers de glaise bien subtilement pulvérisée, et mêlée avec le reste à sec, pour éviter qu'elle ne reprenne sa consistance glutineuse; ce qui arriveroit, si elle s'imbiboit d'eau avant un parfait mélange. Quant au fumier demandé, c'est un ramas de toutes les espèces de fumier confondues ensemble, et qu'on a mis se pourrir dans un creux fait pour cet usage en

Digitized by Google

lieu frais et à l'ombre. On a soin de remuer ce magasin de temps en temps; et pour en accélérer le parfait mélange, on l'humecte au besoin avec quelque eau grasse, et surtout avec de la lessive, ce qui excite une fermentation convenable, et fait, pour ainsi dire, une seule matière de toutes ces différentes espèces, toutes propres à féconder la terre où on la met; mais il faut soustraire cette composition aux atteintes des rayons du soleil, et au lavage des pluies.

CHAPITRE V.

Des Labours et Arrosemens des Jardins.

Les labours et les arrosemens avec les amendemens entretiennent la fécondité des jardins, et en fournissent aussi presque tout le travail.

Article I. *Des Labours.*

Les labours sont d'une nécessité plus indispensable dans les jardins que dans les champs : on les fait ordinairement à la bèche et à la houe, ou au moins à la fourche, et rarement à la charrue ; il faut les réitérer souvent.

Ce n'est qu'à force de remuer la terre et de remettre celle de dessous à la place de celle de dessus, qu'on la rend meuble et légère, susceptible de l'humidité de la rosée et de la pluie, de la chaleur du soleil, et des sels de fécondité qui nagent dans l'air; le labour fréquent détruit les mauvaises herbes, rend la terre facile à pénétrer aux plantes, donne la fertilité aux terres qui en ont peu, ou la conservent dans celles qui en ont suffisamment.

I. Le premier labour, qui est le défrichement du jardin, doit se faire dans un temps sec pour les terres humides ou fortes, et dans un temps humide pour les terres légères, sèches, sablonneuses ou pierreuses; à celles-ci, des labours de profondeur médiocre suffisent, les autres ont besoin d'être remuées à fond et labourées à vive-jauge : le tout se règle sur les différens tempéramens des terres.

Après ce labour général, il est nécessaire de laisser reposer la terre pendant quelque temps, afin qu'elle se puisse lier, et qu'abonnie par les rayons du soleil et autres influences, elle devienne plus capable de recevoir toutes sortes de plantes et de semences. Cela sera particulièrement pour le potager, si l'on en fait le défrichement en septembre ou octobre (en fructidor et vendémiaire); car alors la terre aura tout l'hiver pour se faire, et la gelée qui donnera dessus la rendra extrêmement bonne et douce ; elle s'améliorera encore davantage, si l'on attend à y semer chaque chose dans sa saison. La plus propre à commencer est l'automne, si l'on veut être fourni successivement toute l'année de ce qu'un potager peut produire. On y donne auparavant un second labour d'un pied de profondeur; et si le fumier qu'on avoit répandu sur la surface six semaines ou deux mois plutôt, n'est pas bien consommé, il faudra le faire descendre à moitié de la jauge avec la bèche.

II. On préparera de la même manière chaque carré, dans la saison qui précédera celle où l'on voudra l'ensemencer. Ainsi pour les semences du printemps, il est nécessaire que la terre soit fumée et labourée en hiver ; et pour semer et replanter en été, on doit avoir labouré et fumé dès le commencement du printemps.

III. Le vrai temps de labourer se règle sur la qualité des terres, comme la première

façon qu'on leur donne, c'est-à-dire, que les terres chaudes et sèches doivent en été être labourées, ou un peu avant la pluie, ou pendant la pluie, ou incontinent après, et surtout s'il y a apparence qu'il en doive tomber; on ne sauroit presque les labourer, ni trop souvent, ni trop avant quand il pleut; et par une raison opposée, il ne les faut guère labourer pendant le grand chaud, à moins qu'on ne les arrose aussitôt. Les terres fortes, froides et humides, ne doivent au contraire être labourées que dans les grandes chaleurs, et jamais en temps de pluie; et le seul remède pour celles qui se gercent, est de le faire très-fréquemment et fort avant. On doit observer même de ne pas labourer les terres trop froides et fortes avant l'hiver: car, étant ainsi ouvertes et donnant trop d'entrée aux pluies et frimats de l'hiver, on les rendroit plus humides, plus gâcheuses et plus froides; on ne peut ordinairement labourer ces terres qu'en avril (germinal), ou quelquefois en mars (ventôse), si le temps étoit favorable; et au contraire pour les terres légères et chaudes. *Voyez la fin de cet article.*

IV. Autrefois l'on donnoit quatre labours par an aux arbres fruitiers, un en chaque saison, en quelque sorte de terre qu'ils fussent, avec l'attention néanmoins de ne jamais le faire quand ils sont en fleur, non plus qu'à la vigne quand elle pousse, parce que la terre fraîchement remuée exhale au printemps beaucoup de vapeurs pernicieuses aux fleurs et à la vigne; que les gelées blanches qui sont alors fort ordinaires, peuvent arrêter et fixer ces exhalaisons près de la surface et sur les fleurs, qui, en étant attendries et humectées, courront risque de périr plus facilement.

A l'égard des plantes et herbes potagères, il n'est pas moins nécessaire d'en tenir toujours la terre meuble, soit à force de labourer à la bêche, comme artichauts, cardons et autres, soit à force de béquiller et de serfouir aux endroits où, par la trop grande proximité des plantes, on ne peut employer que la serfonette, dans les fraisiers, les laitues, les chicorées, les pois, les fèves, le céleri, etc. *Béquiller, bêcheter*, ou *biner*, en fait de jardinage, c'est faire avec la binette ou béquille un léger labour, pour ameublir la terre qui paroit battue ou sèche, aux plantes, auxquelles on veut procurer de l'humidité et de la nourriture, sans en blesser le pied. Au lieu de serfouette pour labourer l'été toutes les plantes potagères dont on craint de couper ou d'éventer les racines, même les choux, les artichaux et les arbres, on se sert de crochets à deux dents de dix pouces de long, dont les dents sont écartées l'une de l'autre: rien ne remue mieux les terres que ces crochets. *Voyez aux outils de jardinage*, la figure 30. Il ne faut labourer à la bêche, que lorsqu'on veut planter ou semer.

V. Quand on laboure des planches entières, ou même des carrés, pour y semer ou replanter, on doit disposer le labour de manière qu'il puisse mieux fournir aux besoins des plantes qu'on y destine: car les artichauts, les salades, l'oseille, les plantes à grosses racines veulent plus d'humidité que d'autres, il faut faire en sorte qu'elles profitent amplement des eaux de dehors; et pour celles qui se contentent de moins, comme les asperges, il est inutile de se fatiguer à faire les labours d'une façon propre à leur procurer de la fraîcheur.

Dans l'intervalle des labours, on doit avoir soin de ratisser ou arracher les mauvaises herbes qui croissent particulièrement l'été et l'automne, et multiplient à l'infini, si on les y laisse grainer: elles consomment la nourriture des bonnes productions. On les détruit aisément quand les labours sont récens; mais s'ils sont vieux faits, il faut labourer de nouveau; et par ce moyen ces mauvaises herbes mises au fond

de

de la terre, y pourrissent et ſont un nouvel engrais ; il faut toujours extirper et déraciner avec soin le chien-dent et le liseron.

VI. Ces labours, comme on l'a dit, doivent être différens: il s'en fait de profonds, et cela en pleine terre et au milieu des carrés ; et de plus légers, savoir, autour du pied des arbres, sur les asperges et parmi les menus légumes: pour ceux-là, dans les terres aisées on se sert de la bêche et de la houe ; et dans les terres pierreuses, et cependant assez fortes, on prend la fourche et la pioche, dont on fait aussi usage pour herser ou remuer et rompre les mottes de terre, pour les disposer à recevoir les graines potagères.

VII. La nécessité des labours fréquens ne permet pas de semer ou planter, soit beaucoup d'herbes potagères, ou beaucoup de fraisiers, près du pied des espaliers et des autres arbres à fruits ; on ne peut y mettre que des salades à replanter ; et il est encore plus à propos de n'y rien mettre, si l'on veut que les arbres s'en portent mieux. On excepte à l'égard des espaliers, les plantes qui aiment le voisinage des murs, et qui ont nécessairement besoin de cet abri pour être printanières. On en excepte aussi les plantes des bordures qui doivent toujours accompagner les allées, et garnir le bord des plates-bandes, en sorte que le reste du terrain de ces plates-bandes, qui doit être au moins de trois pieds, comme on l'a dit, reste libre, et suffise pour les espaliers et buissons, et pour quelques plantes printanières.

VIII. Pour avoir la facilité de biner et serfouir sans rien gâter, on divise, comme on l'a dit, les carrés dans leur largeur en diverses planches de quatre pieds, les séparant par des sentiers d'un pied, afin qu'on puisse serfouir à droite et à gauche sans marcher sur les labours.

IX. Dans les terres sèches et légères, il faut donner le labour très-profond à l'entrée de l'hiver, et un pareil incontinent après qu'il est passé, afin que les pluies et les neiges de l'hiver et du printemps les pénètrent aisément ; et pour les terres fortes et humides, on doit se contenter de leur donner au mois d'octobre (en vendémaire) un petit labour léger, ou béquillage avec la binette, seulement pour ôter les mauvaises herbes, et attendre à leur en donner un fort grand en mars ou avril (en ventôse ou germinal), comme on l'a dit.

Article II. *Des Arrosemens.*

La sécheresse est l'ennemie mortelle de la végétation. Les arbres, les légumes et toutes sortes de plantes ont à pousser, croître et produire au printemps et en été, que le hâle et les chaleurs leur font la guerre ; et ils ne peuvent acquérir ni grosseur, ni douceur, ni délicatesse, si on ne les humecte abondamment. Les pluies, quand elles sont longues et grosses, peuvent bien suffire pour certaines petites plantes, comme fraisiers, pois, fèves, salades, oignons et autres verdures ; mais on a rarement de telles pluies, et les arrosemens sont d'une nécessité indispensable pour toutes les productions du jardin fruitier et à fleurs, et surtout pour la plupart de celles du potager, entr'autres les artichauts d'un an ou deux veulent avoir régulièrement deux ou trois fois la semaine plein un grand arrosoir d'eau à chaque pied : si on s'en tenoit aux pluies qui pourroient tomber, les moucherons se mettroient aux artichauts, la pomme en demeureroit petite, dure et sèche, et les tiges ne produiroient que des feuilles.

Il est donc absolument nécessaire, d'avoir de l'eau dans les endroits que l'on destine en jardins, et de ne point épargner les arrosemens pendant le printemps, l'été et une partie de l'automne.

Il seroit à désirer que l'on mît les eaux, soit naturelles ou par artifice, plus hautes que les lieux que l'on veut arroser : cela seroit très-commode et utile; car il n'y auroit alors qu'à laisser couler l'eau doucement en telle quantité qu'il est besoin, par des canaux tels qu'on les peut avoir, soit de bois, de plomb ou de terre cuite, et même par les terres, y faisant des rigoles qui donnent l'eau dans les sentiers des planches et le long des bordures : cette manière abreuve la terre insensiblement; les racines en sont rafraîchies, sans que les plantes en soient décharnées, comme il arrive quand l'eau est versée tout-à-coup avec l'arrosoir, qui d'ailleurs ne peut être percé si menu, que l'eau qui en sort abondamment n'affaisse la terre, et ayant dissous l'humeur préparée pour la production, ne l'entraîne souvent plus bas qu'il ne faudroit.

Cependant si on ne peut faire mieux, on se servira d'arrosoirs, ou de pompes, en sorte que le jaillissement de l'eau se fasse par quantité de trous percés le plus menu qu'il sera possible. Cette dernière façon d'arroser est surtout fort propre pour laver les branches et les feuilles des arbres chargées de poussière, ou infectées de chenilles et autres insectes. Mais à l'égard des potagers, il faut que les puits auxquels on sera réduit soient peu profonds; autrement l'eau coûtant beaucoup à tirer, il est à craindre que les arrosemens ne soient que trop médiocres, à cause de la paresse des jardiniers, et de la fatigue indispensable et journalière.

Pendant sept ou huit mois de l'année on doit arroser tout ce qui est dans un potager. Les asperges seules en sont exemptes, parce que ne venant qu'à l'entrée du printemps, les humidités de l'hiver leur suffisent, et elles n'en ont plus besoin passé le mois d'avril et de mai (germinal et floréal). Mais comme ces deux mois sont les temps de hâle et de sécheresse, on est souvent obligé d'arroser alors jusqu'aux arbres nouvellement plantés, et ceux qui, ayant retenu une grande quantité de fruits, paroissent médiocrement vigoureux; ce qui est surtout indispensable dans les terres sèches et légères, quand on est au solstice d'été. Les maraîchers connoissent si bien l'importance et la nécessité des arrosemens, que quelque pluie qu'il fasse pendant l'été, ils ne cessent guère d'arroser les concombres surtout, les choufleurs, et même tout leurs jardins; et de là viennent la beauté et la grosseur de leurs légumes.

On est quelquefois réduit à en venir à un arrosement général de tout le jardin. Il faut en ce cas une grande abondance d'eau, et bien de la commodité pour la répandre ou la faire couler sur les terres. Il est nécessaire aussi que cette eau puisse avoir son écoulement facile par une pente qui la porte dehors, et qui empêche son séjour et le dégât des ravines. C'est pourquoi on a dit qu'il étoit essentiel que le jardin eût quelque pente naturelle ou artificielle, des arrêts, des rigoles et des décharges pour l'écoulement des eaux. Il seroit à souhaiter qu'on pût placer le jardin sur une colline douce, du haut de laquelle sortit quelque source vive ou quelque ruisseau coulant; et le bas de la colline serviroit pour l'écoulement des eaux superflues. Cette demi-hauteur de colline donne aussi un air meilleur et plus tempéré; au lieu que celui des vallées est ordinairement étouffé par la réverbération des rayons du soleil, causée par les hauteurs voisines, qui empêchent le vent de purifier l'air et de le rafraîchir, ce qui vivifie les arbres et les plantes. Mais aussi la cime et la hauteur entière d'une colline ne seroit pas propre en

jardins, la force des vents y est trop violente; les arbres y souffrent trop d'agitation dans leurs branches et dans leurs fruits, et ils n'y peuvent jeter d'assez profondes racines. Il n'y a donc point de meilleure situation de jardin qu'une demi-hauteur de colline où il se trouve du plain, soit naturellement ou par artifice, afin que les allées y soient à peu près de niveau, et faciles; et que survenant des ravines et des pluies trop fortes, elles n'entraînent point les terres et n'endommagent point les plantes, comme elles feroient, si la situation étoit trop en pente.

A l'égard des eaux, elles doivent être exemptes de toutes mauvaises qualités, parce qu'elles les communiqueroient aux plantes. Celles des sources de côteaux sont ordinairement les meilleures, principalement à boire. L'eau doit avoir de la fraîcheur et une saveur ferme, passant légèrement sans laisser aucun goût qu'on puisse discerner. Elle ne doit avoir aucune odeur, et être si claire, que sa couleur n'empêche point celle du vase où elle est vue. On juge de sa bonté, lorsqu'en bouillant elle s'évapore aisément, et qu'étant refroidie, elle ne laisse au fond du vaisseau aucun limon ou gravier. On la connoît encore, si, en jetant des gouttes d'eau dans un bassin bien net, elles n'y laissent aucunes taches quand elles viennent à se sécher; comme aussi si les légumes y cuisent facilement; si elle nettoie bien toutes choses en les y lavant, et adoucit la peau des mains; si elle reçoit aisément les teintures, et surtout si, dans son bassin naturel, ou coulant en ruisseau, elle n'engendre ni mousse, ni joncs, ni limon. Il se trouve des puits creusés en bon terroir, où l'on a toutes ces bonnes qualités, aussi-bien que dans les sources des collines et autres semblables.

Au défaut de cet avantage, il suffira pour les arrosemens d'en avoir de celle qui pourra se recouvrer avec le plus de facilité. Il faut observer seulement que celle de citerne et de pluie, doit tenir le premier rang, pourvu qu'elle soit réchauffée dans des réservoirs avant de s'en servir: on la rassemble ordinairement dans des tonneaux posés en terre sous les gouttières des bâtimens: ces tonneaux se communiquent de proche en proche, et se remplissent l'un après l'autre; et quand le dernier est plein, on peut encore y joindre un canal ou une pierre qui conduira l'eau des pluies survenantes dans un réservoir. Celles de puits et de mares sont les moins estimées, quoique la dernière soit engraissée par les égoûts des terres, et par la fiente des bestiaux qui y boivent.

Les arrosemens doivent être plus ou moins fréquens, et plus ou moins amples, selon la force de la chaleur, le besoin de la terre, et le volume de la plante. Si on surchargeoit la terre d'eau, on empêcheroit l'action de la végétation, et les plantes ou arbres nouvellement plantés périroient. Cependant il vaut mieux être prodigue qu'avare en arrosemens, surtout dans les potagers: souvent il vaudroit mieux ne point arroser du tout, que d'arroser peu; cela ne fait qu'altérer la terre, la gercer, et ranimer les mulots, taupes et autres animaux terriers, que cette douce fraîcheur attire, parce qu'ils en sont aussi avides que les productions durant la sécheresse de l'été; et ils fouillent, soulèvent la terre et déracinent les plantes, que la chaleur, qui pénètre ensuite plus aisément, achève de dessécher, ce qui n'arrive pas quand on n'épargne point l'eau.

Pendant les grandes chaleurs, les arrosemens ne peuvent être trop fréquens; 1°. parce que ces humidités réitérées donnent de la vigueur à la séve, la rendent plus abondante pour la nourriture des plantes; 2°. qu'elles empêchent qu'il ne se fasse une *cessation de séve*, qui seroit capable de faire mourir tous les végétaux, arbres et autres.

Dans les années où la chaleur et la sécheresse sont excessives, on remarque qu'il arrive souvent une *cessation de sève* dans les arbres, ou, pour mieux dire, la sève cesse d'y circuler; et ce, c'est la chaleur excessive qui a pénétré les feuilles et les branches de l'arbre qui arrête son cours, sans faire le même effet sur les racines, parce que les arrosemens, ou du moins la fraîcheur de la terre les conservent toujours un peu; au lieu que les branches étant toutes exposées à la sécheresse, elles se dessèchent, et les pores s'en resserrent si fort, que la sève n'y peut plus passer. Ainsi, un jeune arbre qu'on aura vu bien vert et vigoureux le matin, le soir de la même journée (quoiqu'on l'ait arrosé la veille) sera tout fatigué, et aura les feuilles pendantes, comme celles d'un arbre qui va mourir, et il mourra en effet, si on s'attend à la rosée de la nuit, ou si on l'arrose seulement par le pied, quelque ample que soit l'arrosement. L'unique remède contre la cessation de sève qui a causé cet accident, c'est d'arroser aussitôt l'arbre en forme de pluie par dessus les branches, sans attendre au lendemain; cela rétablira la circulation de la sève dans tout l'arbre, et le lendemain il sera aussi vif que s'il n'avoit point du tout souffert la veille.

Dans tous les étés chauds et secs qui se passent sans pluies, il arrive de pareilles cessations de sève, quoique plus lentes et moins sensibles. On voit alors la plupart des fruits, surtout les pêches, qui ont le plus besoin de sève pour acquérir leur point de perfection et de maturité, tomber ou avorter à l'arbre. L'unique remède est aussi de cerner la terre autour du pied de l'arbre, et d'y jeter un seau d'eau pour ouvrir les pores et ranimer la sève, ce qui prouve combien les arrosemens et la vigilance sont nécessaires dans le jardinage.

Au surplus, un bon jardinier sait connoître à fond sa terre et ses élèves, pour proportionner à leurs besoins la qualité et la quantité des secours qu'il leur donne: par exemple, dans les vallons et les autres situations basses, qui ont presque toujours des sources et des ruisseaux, les arrosemens y sont plus aisés, et il n'est pas besoin d'en faire d'aussi fréquens, d'autant que d'ordinaire il y a de l'eau à la profondeur d'environ trois pieds, qui s'élève par une filtration naturelle jusqu'à la superficie, et entretient la terre dans un bon tempérament. Dans les côteaux même aussi-bien qu'au pied des collines, on trouve aussi quelquefois de ces sources d'eau qui humectent la terre, et qui sont d'un bon secours pour diminuer la quantité des arrosemens, ou du moins pour les faciliter.

Quant à l'heure à laquelle on doit les faire, soit au matin, à midi et au soir, il ne doit point y avoir d'incertitude sur cela.

Par tout on peut arroser le matin, mais surtout le soir pendant les grandes chaleurs; mais on doit arroser le matin au printemps et en automne, parce qu'alors les nuits commencent à être assez fraîches.

Au reste, les maraîchers des environs de Paris, qui passent pour les meilleurs jardiniers-potagistes de France, et qui sont ce qu'on appelle en quelques endroits *hortillons*, arrosent leurs légumes pendant tout le jour, souvent même pendant la nuit indistinctement, suivant le temps qu'il fait et suivant la sécheresse, et ils ne s'en trouvent pas mal; ils emploient même de l'eau échauffée ou crue, comme elle se présente. Mais quand on arrose les plantes qui sont l'hiver dans la serre, où elles ont quelquefois besoin d'être humectées, on doit arroser la terre doucement deux heures après le soleil levé, et ne mouiller jamais la plante: ce seroit même assez bien fait que de se contenter de mettre le bas du pot où est la plante dans l'eau, à la hauteur de trois doigts.

Digitized by Google

Les grilles qui forment le goulot des arrosoirs ne peuvent être trop serrées, parce que l'eau, tombant en pluie menue, pénètre doucement la terre, sans la battre et sans la noyer.

CHAPITRE VI.

L'Année du Jardinage, ou ce qu'il y a d'ouvrages et de récoltes à faire dans toutes sortes de Jardins pendant chaque mois de l'année.

On a fait un article général des ouvrages de tous les jardins, afin que l'on voie ici d'un seul coup-d'oeil tout le théâtre du jardinage, c'est-à-dire, tous les soins à prendre, et les récoltes qu'il y a à attendre. Comme c'est le guide de l'ouvrage à faire pendant les douze mois de l'année, on a choisi le plus étendu. On y trouvera absolument tout ce qui doit être fait dans les différens temps, et selon le besoin des différentes plantes, soit de pleine terre, soit de serre verte ou chaude. Par *serre verte*, on entend la serre aux orangers. Chaque espèce de jardin sera ensuite traitée en particulier, ainsi que la culture de chaque plante.

Comme il est parlé dans le courant de ce chapitre de plantes annuelles et de plantes vivaces, il est nécessaire de donner ici l'explication de ces termes. On entend par *plantes annuelles*, celles dont les racines meurent dans la même année, après avoir porté leurs fleurs et leurs fruits ou graines; et par *plantes vivaces*, celles dont les racines ne périssent point après avoir donné leurs semences, et dont l'espèce se perpétue non-seulement par le secours de la graine, mais encore par les marcottes, tailles et boutures, qui sont les voies les plus courtes pour les élever, ainsi qu'on le dira ci-après.

CALENDRIER DES JARDINIERS.

Janvier (11 nivôse ou 12 pluviôse).

Le jardinage demande une attention perpétuelle, les soins et les fruits se succèdent : dans l'hiver même, qui semble détruire tous les végétaux, il y faut de l'activité pour combattre la rigueur de la saison, suppléer à l'engourdissement de la nature par les serres, les couches, les réchauffemens, hâter les productions printannières, et préparer les plants.

Ouvrage à faire dans le Potager.

Si dans ce mois la douceur du temps le permet, on continuera de bêcher et de faire des tranchées, afin d'adoucir la terre, de la desserrer, et de la rendre propre aux semailles et aux plantations pour les mois suivans; car en exposant ainsi la terre au froid par sillons, elle devient plus douce et plus fertile. On peut aussi applanir

une grande partie de son terrain, afin de l'ensemencer, puisqu'il faudroit trop de temps pour creuser la terre de la manière qui conviendroit. Ce travail ne doit pas se faire légèrement, comme cela n'arrive que trop souvent, lorsque, après la récolte, le temps arrive de fouir la terre. Dans les ados exposés au soleil, dans les bandes situées le long des murs, des haies, et des palissades, on peut, dans ce mois, semer des radis, des carottes et des laitues, la laitue à couper, *dite petite laitue*, en réservant néanmoins les situations les plus exposées au soleil, pour des pois et des plants de fèves, afin de remplacer les plants des mois précédens.

Lorsque les fèves de primeur lèvent, et sont hors de terre, on rapproche les tiges, le plus qu'il est possible, des murs, des haies et des palissades, au long desquels elles sont plantées; et si le froid est rigoureux, on les couvre avec des brins de roseaux, de fougère et de bruyère, des cossats de pois, ou avec autre chose de léger, afin de les mettre à l'abri. Sans ce soin pris à propos, les fèves périront toutes.

Si le froid devenoit excessif, on couvriroit les pieds des artichauts, avec du tan, ou avec du fumier de cheval, de la litière, de la fougère, ce qu'on peut toujours se procurer très-aisément, afin d'empêcher le froid de pénétrer trop avant dans la terre, et de les détruire, ce qui arrive presque toujours dans les hivers rigoureux.

Lorsque ce mois devient extraordinairement froid, et que la terre est gelée si profondément qu'il n'est pas possible de bêcher, ainsi que cela arrive souvent, on charie du fumier et on l'étend sur terre; on répare les sillons, on frotte et on nettoye les semences, on prépare les pièces d'étoffes ou de linge, et les clous pour les arbres destiné à subir la taille le mois suivant; on tient prêts, pour cet usage, tous les instrumens qui servent au jardinage, afin que quand le temps sera adouci, on soit débarrassé de ces soins, car le travail sera pressant d'un autre côté, et si on négligeoit de faire les semailles dans ce mois et dans le mois suivant, supposé que le temps le permette, ce seroit une grande perte dans le printemps et l'été suivant, surtout si le terrain est léger.

On fait des couches chaudes pour semer de bonne-heure des concombres; et comme il est douteux que les plants réussissent dans cette saison, surtout dans les mauvaises années, ou faute d'en avoir pris le soin nécessaire, on répète trois ou quatre fois ce travail, afin que les nouvelles semences puissent suppléer à celles qui auront manqué. Il faudroit aussi faire, à trois semaines environ d'intervalle, deux ou trois couches chaudes pour forcer l'asperge, et la faire remplacer celles du mois précédent, afin de n'en pas manquer pendant l'hiver.

On sème du pourpier verd, de la pimpreuelle, de la corne de cerf, du petit céleri, de la chicorée-sauvage, du cresson, de la moutarde, de petites raves, des radis, des navets, et autres petites herbes de salade, dans des couches chaudes tempérées, afin qu'elles poussent de bonne-heure; car les semences jetées à la volée et en pleine terre dans cette saison, réussissent difficilement. Ceux qui n'ont pas de chassis pour les abriter peuvent former des arches ou des cerceaux avec de l'osier, et les couvrir de nattes, ce qui suffira, pourvu que le froid soit modéré. Si le froid devenoit plus âpre, on jette de la paille sur les nattes, afin d'éloigner la gelée; et les petites salades viendront très-bien dans ces couches chaudes, quoique les plants ne profitent pas si bien que ceux qui sont sous chassis de verre ou sous cloche.

Il faut enterrer profondément le céleri pour le blanchir, supposé que l'air soit doux, et que le terrain ne soit pas trop humide, car les plants de céleri ne peuvent

être trop mis à l'abri du froid, et même dans les fortes gelées, on doit couvrir de litière ou de tan les céleris et les endives (ce sont des plantes potagères du nombre des chicorées) qu'on a enterrés pour blanchir. C'est le seul moyen de les garantir du froid, et d'être sûr, quand il gèle, de pouvoir en prendre pour son usage. Si l'air est tempéré, on en profite pour *butter*, c'est-à-dire, pour donner de la terre aux pois et aux féves de primeur, ce qui les préservera du froid; mais il faut observer si la surface du terrain est sèche, de peur que l'humidité de la terre ne fasse pourrir cette tendre tige; on prend garde aussi de ne pas ensevelir sous terre la pointe naissante de ces plants.

C'est à présent qu'on doit soigneusement couvrir les couches de monsserons, ou avec des chassis, ou avec de longues pailles fraîches, en écartant promptement l'ancienne; car, dans cette saison, la paille tombe presqu'aussitôt en pourriture; en sorte qu'on ne peut prendre trop de précautions pour les garantir du froid et de l'humidité, deux choses également destructives pour eux durant ce mois; c'est pourquoi ceux qui ont assez de chassis les couvrent.

Quand le temps se radoucit, on transplante en bordure chaude les meilleures espèces d'endives, pour en avoir de la graine. En faisant ceci, on a soin que la bordure aille un peu en penchant, afin que l'humidité ne puisse se loger dans les plants: on choisit les plus forts, c'est-à-dire, ceux qui ont un plus grand nombre de feuilles. Si c'est de l'endive frisée, on choisit les plants les plus frisés, autrement elle dégénère au bout de deux ou trois ans et devient absolument unie.

Il faut veiller aux plants de choux-fleurs, qu'on tient actuellement sous chassis. On les dépouille promptement des feuilles flétries, afin de les mettre à l'abri de tout danger, surtout si la saison est si dure qu'on ne puisse ouvrir les chassis pendant trois ou quatre jours de suite, pour leur donner de l'air, ce qui n'arrive que trop souvent dans ce mois; car alors les feuilles pourries corrompent l'air, et il devient *rancide*, au grand préjudice des plants. C'est pourquoi on doit arracher promptement les feuilles, dès qu'elles jaunissent. On donne toujours de l'air le plus qu'il est possible, si le temps le permet, autrement ils seront trop foibles pour résister au froid en plein air le mois suivant, vers la fin duquel, si le temps est doux, on doit les repiquer dans un endroit à demeure. Soit que les plants de choux-fleurs destiné à croître promptement, soient renfermés sous cloche ou sous chassis, il faut constamment, et pour la même raison, lever la glace d'un côté avec des étais, pour y laisser entrer l'air, supposé que le temps le permette; car si la saison est rigoureuse, il faut les tenir bien clos, afin d'empêcher qu'un air trop vif ne les tue, ou ne leur porte un grand préjudice.

Ceux qui ont des plants de melons et de concombres déjà levés, doivent les soigner avec bien de l'exactitude dans cette saison, car la moindre négligence leur causera la mort: on entretient constament les couches dans un égal degré d'air et de chaleur, afin que la tige puisse pousser. Mais ceci demande une grande attention, car trop d'air détruit également les plants comme le manque d'air; et le grand art de les faire pousser de bonne-heure, dépend du soin pris à observer les altérations et les changemens du temps, ainsi que du degré de température dans les couches. L'air extérieur est souvent très-froid dans cette saison, et si on l'admet trop tôt, il détruira les espérances. C'est pourquoi l'on fera bien de mettre un vieux chiffon de linge entre la terre et les cloches, afin d'empêcher l'air d'entrer trop librement et de faire du ravage.

Quand il arrive que par des froids rigoureux ou par d'autres accidens, les plants

de choux-fleurs levés en automne, ont été détruits, ce qui s'est vu souvent dans des hivers rigoureux, on doit alors, si le temps le permet, faire de nouvelles couches chaudes et les ensemencer, afin de se réserver un suplément. Un mois après cette opération, supposé qu'on ait été attentif, on aura d'aussi beaux plants que ceux d'automne, pourvu que les nouveaux aient été repiqués promptement dans des couches favorables. On peut faire la même chose à l'égard des choux, supposé que la première pousse d'automne ait été détruite. Faute d'avoir pris ce soin, et d'avoir ensemencé de nouveau après des hivers cruels, plusieurs jardiniers ont perdu leurs levées d'automne, et n'ont pu y suppléer que fort tard et dans le cours de l'été.

Les couches d'asperges faites le mois dernier, doivent à présent donner quelques boutons; c'est alors qu'on les découvre en plein et qu'on leur donne de la terre vers le sommet des racines, profondeur qui doit être au moins de cinq à six pouces. On peut à présent les mettre sous chassis; et si on trouve que la chaleur de la couche commence à décliner, on applique un peu de fumier chaud sur les bords; (ce qui s'appelle *doubler* les couches, ou plutôt *faire un réchaud*); ceci renouvellera la chaleur et fera pousser l'asperge. On doit aussi couvrir de natte et de paille fraiche, chaque nuit, les verres mis sur ces couches, surtout quand le temps est mauvais, et que le soleil ne paroît pas. Cette couverture peut rester tout le jour, et même jusqu'à ce que l'asperge paroisse de nouveau en perçant la terre qu'on lui aura donnée. Mais dès que le bouton paroît, on ôte chaque jour la couverture, si le temps ne s'y oppose pas, autrement les asperges seroient blanches, et peu recherchées.

Vers la fin de ce mois, si l'air est doux, on transplante pour graine, des carottes, des panais, des poireaux et des choux, en observant de suspendre les choux, par la tige, sous couvert et dans un endroit sec, trois ou quatre jours avant que de les repiquer sur couches, et après en avoir arraché les feuilles extérieures, afin que l'eau du dedans puisse s'évaporer et ne pas engendrer de pourriture. Il faudroit les planter près d'une haie, d'une palissade, ou d'un mur, afin de les mettre à l'abri des vents violens qui brisent souvent, au printemps, les branches pleines de semence ou branches *porte-graines*, lorsqu'elles sont trop exposées. Mais on observera de ne jamais planter plus d'une sorte de la même espèce dans le même endroit; car si on mêle les choux rouges, blancs, et choux de Savoie, à côté l'un de l'autre, le *pollen*, c'est-à-dire, les poussières fécondantes de leurs fleurs, se mêleront ensemble et feront dégénérer les espèces. C'est faute d'avoir cette attention que plusieurs jardiniers conservent rarement le choux rouge tel qu'il doit être et sans aucun mélange, attribuant faussement au sol ou au climat cette dégénération. C'est pourquoi on n'achète cette graine que des Hollandois, qui prennent un soin particulier de cette sorte de choux, en ne souffrant point que dans l'endroit où ils sont repiqués pour graine, il y ait d'autres choux dans leur voisinage. Pour conserver chaque espèce dans sa pureté, on les plante à part, et à bonne distance l'un de l'autre.

Au commencement de ce mois, on fait quelques petites couches chaudes, pour y planter de la tanésie et de la menthe qui serviront, si on en prend soin, pour février et mars (pluviôse et ventôse); car passé cet intervalle, les couches en plein air, suffiront pour les besoin de la maison.

Si le mois précédent, et le commencement de celui-ci ont détruit, par leur rigueur, les radis de primeur et les carottes, quoique semés dans un endroit chaud, on fait, si la douceur du temps le permet, d'autres petites couches chaudes pour y recevoir

recevoir une nouvelle graine, afin d'en avoir au printemps; car ceux qui sont en plein air n'auront pas alors acquis le degré de maturité. La terre qu'on leur donne doit avoir au moins huit ou neuf pouces de profondeur, sans cela les racines de ces légumes n'auront pas assez d'étendue, et gagneront trop promptement le fumier qui les arrêtera dans leur développement. On sème aussi de ces légumes dans les planches exposées au soleil en plein air, dès que la saison le permet, afin de remplacer ceux des couches chaudes.

On transplante les endives pour blanchir, si l'air est doux et serein, observant que les dossières ou tranchées soient bien inclinées, afin que l'humidité puisse aisément s'évaporer, que le côté soit exposé au soleil, et de les butter jusqu'à l'extrémité des feuilles : si on a quelque lieu pour les mettre à couvert, on les suspendra par la racine pendant une nuit, afin de dissiper l'humidité avant de les enterrer; par ce moyen on les préservera de toute pourriture. Mais dans les hivers rudes, l'endive qui n'a pas été transplantée pour blanchir avant les froids, périt presque toujours, à moins que l'endroit où elle étoit ne fût garanti de la gelée par des nattes ou des paillassons. Ainsi, les personnes qui desirent avoir de l'endive tout le printemps, doivent faire la dépense d'en couvrir les plans dans les hivers rigoureux.

Il faut détruire les limaçons et autres reptiles qui, dans cette saison, se tiennent cachés dans les trous des murs, sous les joncs, et autres places d'abri, mais surtout dans les espaliers, et dans les pots vides, où on peut aisément les prendre avant qu'ils puissent se dérober aux recherches.

Vers la fin du mois, si le ciel est serein, on sème encore des pois et des féves, afin d'être plus sûr de n'en pas manquer, depuis le commencement jusqu'à la fin de la saison : on sème aussi dans les planches ou bordures chaudes, à la volée, de l'oignon un peu épais pour en donner des premiers et repiquer en juin (prairial), et des épinards, des carottes, de la laitue commune, ou de celle qu'on appelle brune hollandoise. On répète cette opération de quinze en quinze jours, ou de trois en trois semaines, si le temps le permet, afin de n'en pas manquer au printemps, si le froid avoit détruit les premières récoltes.

Vers la fin du mois, on sème encore, non à la volée, mais par rayons, du persil et du cerfeuil; car ces semences restant long-temps dans la terre avant de pousser, il n'y a pas à craindre que le froid leur nuise.

Productions du Potager.

Il doit donner en abondance des choux, choux de Savoie et autres; des cardons d'Espagne, des panais, navets, carottes, pommes de terre, poireaux, oignons, ail, échalottes, rocamboles, bettes, *borecole* ou choux calibres, des céleris, endives, racines de raiponse, etc.; et les couches chaudes doivent fournir des laitues et toutes sortes de jeunes salades, du cresson, des navets, radis, raves, moutarde, coriandre, serfeuil, serpentine ou estragon, menthe, et même des asperges plantées à la fin de novembre (en frimaire), ou aussi du chervis, des brocolis blancs, rouges et pourprés, du salsifix, du scorsonaire, des grandes racines de persil, des mousserons, de l'oseille, pimprenelle, persil, sauge, romarin, thym, hysope, sarriette d'hiver, choux cabus, montans de choux, rejetons de choux de Savoie coupés en octobre et en novembre (en brumaire), épinards et cardons; feuilles de poirée blanche, et autres herbes propres au potage. Sous les châssis, la laitue brune hollandoise bien pommée, doit être bonne, si on l'a bien soignée.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruits.

On peut couvrir les racines de tous les arbres nouvellement plantés, avec de vieux chaume un peu consommé, pour les mettre à l'abri du froid; si on ne l'a pas encore fait, de crainte que le froid ne surprenne, on couvre de même, si on ne l'avoit pas fait aussi, les figuiers qui sont le long des murs, des palissades, des espaliers, avec des nattes, avec des joncs ou avec des paillassons, ce qui empêchera les tendres rejetons d'être atteints de la gelée, et fera venir le fruit, au printemps, beaucoup plutôt, et en plus grande quantité. Mais avant de les couvrir, on arrache les branches qui portoient des figues d'automne, s'il en restoit encore, autrement elles deviendront pernicieuses aux tendres rejetons qui doivent produire du fruit au printemps suivant. En suivant cette méthode, on prendra garde de ne pas exposer tout à coup les figuiers au grand air; on les découvre insensiblement, et à mesure que l'air se réchauffe. Si on a des figuiers en espaliers, on détachera les branches des treilles, on les fera pencher, et on les liera ensemble, pour les couvrir d'une litière sèche, ou de vieilles tiges de pois, pour empêcher leurs branches d'être détruites par le froid.

On coupe à présent toutes les branches mortes ou gâtées des arbres fruitiers en plein vent, les gourmandes, de même que celles qui sont entrelacées les unes dans les autres, ou qui sont mal placées. Dans cette opération on rendra unies, le plus qu'il sera possible, les plaies faites au trouc ou aux branches qu'on aura taillées, on fera toujours la taille des branches inclinées, afin que l'humidité ne puisse y entrer et s'y loger; ce qui porteroit un grand préjudice aux gros arbres.

Si la saison est douce, on taille les arbres-nains et arbrisseaux à fruits, de l'espèce la plus résistante au froid, comme poiriers, pommiers, ceps de vignes, groseilliers, framboisiers. Mais si les fruits à noyaux n'ont pas été taillés en automne, ils ne doivent être élagués qu'à la fin du mois prochain, ou au commencement de mars (en ventôse), parce que si le froid gagnoit des forces après la taille, il pénétreroit dans la plaie de ces tendres jets, et leur causeroit un grand dommage.

Si le temps est humide, on arrache la mousse des arbres s'ils en sont infestés. On peut la détacher aisément avec des instrumens de fer, en observant de faire les incisions de telle manière qu'elles répondent à l'épaisseur de la branche. Mais il ne faut pas que ces instruments aient trop de pointe ou de tranchant, de peur de blesser l'écorce.

Lorsque le temps est doux, on coupe les greffes sur tout les arbres à fruits de primeurs; mais il vaut mieux attendre la fin du mois ou le commencement de l'autre, suivant que la saison est avancée, et on le laisse en terre près d'un mur, ou d'une palissade à l'abri de l'humidité. Si le froid devenoit rigoureux, on les couvriroit avec de la litière ou de la paille; il faut couper la greffe de bonne heure, afin d'empêcher les boutons de prendre trop d'accroissement. Ainsi, selon que l'hiver est plus ou moins disposé à bourgeonner, on coupera les entes plutôt ou plus tard. Dans le choix des arbres, on doit préférer ceux qui ont le plus de vigueur, dont les branches sont les plus fécondes, et sur lesquelles il y a déjà de beaux boutons. On profite de la douceur du temps, pour préparer les planches et les bordures destinées à recevoir des arbres à fruit dans le mois suivant; on y répand beaucoup de terre fraîche, pour que la terre y séjourne quelque temps avant de faire la plantation. On peut aussi réparer les terres des vieux arbres à fruits et qui demandent à être travaillées; on y en jette de la nouvelle avec de vieux fumier pourri. Si le sol est

Digitized by Google

froid et humide, le fumier des vieilles couches de melons et de concombres, conviendra mieux que tout autre; mais si le sol est chaud, le fumier de nattes sera meilleur. Si cela ne se peut pas, on se sert d'un vieux fumier de cochons, qui forme, pour les arbres fruitiers, un excellent engrais. Comme il est plus froid qu'aucun autre, il tiendra la terre fraîche autour des racines, pendant les chaleurs de l'été. Lorsqu'on se sert de quelques engrais pour les arbres fruitiers, ils doivent être bien consommés, avant de les étendre sur le terrain; autrement ils seroient plus nuisibles que profitables. Mais si les arbres sont vieux, cet engrais à leurs pieds sera inutile; car les racines s'étendent à une distance trop considérable. Si ces arbres sont dans un potager ou autre endroit cultivé, ils profitent des engrais qui se répandent autour d'eux à une longue distance du tronc.

On raccommode et on répare les espaliers dégradés, les treillages, s'il le faut, on emmanequine des arbres, arbustes, etc. Il faut aussi incliner et attacher les branches des arbres fruitiers, avec de petites verges d'osier pour donner la forme qu'on desire, et observer de placer les branches régulièrement et à des distances convenables; qu'aucune ne croise jamais l'autre, et se garder de les lier si étroitement que le bourgeon ne puisse se dégager et prendre de l'accroissement au printemps suivant.

Si le temps est doux et que la terre soit en bon état, on peut planter des fraisiers et des framboisiers; il vaut cependant mieux les planter en automne, surtout quand le sol est sec. Ceux qui sont curieux d'avoir des fraises de bonne heure, les plantent à présent dans des pots remplis d'une bonne terre, et les placent dans un lieu abrité, jusqu'à ce qu'elles ayent pris racine, ensuite ils en plongent les pots dans une couche modérément chaude, ce qui les fera avancer en très-peu de temps; plantées dans des pots en octobre (vendémiaire), elles seroient mieux enracinées lorsqu'on les transporteroit dans les couches chaudes, et elles seroient en état de donner une plus grande quantité de fruits que celles qui sont nouvellement transplantées Si on les plante dans des pots en janvier (nivôse), et qu'on les garde à l'ombre l'été suivant, en empêchant les plants de s'étendre et de porter du fruit, elles seront en état d'être forcées l'année suivante. Lorsqu'on n'a pas fait provision de ces plants à propos et dans le temps, on les transplante avec des mottes de terre à leurs racines, et on les porte dans des couches chaudes. Il faut observer qu'on doit les avoir empêché de donner des jets, comme *filets*, *coureurs*, *suceurs*, etc., et que dans le printemps précédent, on a dû séparer les têtes et les empêcher de se croiser; car si on les avoit laissé pousser des rejetons, les principales racines seroient affoiblies, et hors d'état, de donner beaucoup de fruit lorsquelles seront forcées. La terre des couches chaudes où on aura planté des fraises, doit être de la nature des terres grasses et fortes, mais légérement fumées; car le fumier leur donne abondance de feuilles, et non de fruits. Ces couches chaudes ne doivent pas être converties de trop près, et lorsque le temps le permet, on y laisse passer un grand courant d'air, surtout dans l'époque de la floraison, autrement les fleurs tomberoient. On les rafraîchit aussi très souvent avec de l'eau, sans quoi les fleurs tomberoient et ne produiroient aucun fruit; mais il ne faut arroser qu'avec prudence.

Les curieux des fruits de primeur en forçant sous chassis, doivent à présent en augmenter la chaleur, soit qu'ils se servent de fumier ou de feu. Mais pour les fruits printanniers, le feu est meilleur que le fumier, parce qu'on peut le diriger plus aisément, tandis que le fumier dans cette saison, surtout celui qui est exposé à l'air, enseveli quelquefois sous la neige et plein d'humidité, est fort sujet à perdre sa

chaleur. Lorsque les arbres ont été forcés, il faut prendre soin de conserver la chaleur; car s'ils ont été forcés après la floraison, et qu'on néglige de rendre l'air admis sous les châssis, égal au degré de température de la chaleur, les fleurs tomberont et ne donneront aucun fruit. Il faut prendre le même soin pour y admettre l'air, si le temps ne s'y oppose pas, car si on tient les arbres trop long-temps privés d'air, rarement ils prospéreront. C'est pourquoi il convient de ne pas leur appliquer la chaleur sitôt, parce que ce mois est ordinairement défavorable aux fleurs, l'air extérieur étant presque toujours trop froid pour être admis; et si la chaleur n'a pas été appliquée dès le commencement du mois, les fleurs ne paroîtront qu'au commencement de l'autre, le temps y étant en général moins dur que dans celui-ci.

Fruits de la saison, ou qui ne sont pas encore passés.

Poires : Essencherie, Colmar, Virgouleuse, Ambrettes, Epine d'hiver, saint-Germain, saint-Augustin, Beurré d'hiver, Martin-sec, Bonchrétien d'hiver, Citron, Rousselet, Franc-Réal, Bergamotte de Pâques, Bergamotte de Hollande, Bergamotte de Soulers, Bergamotte d'hiver, Virgouleuse Impériale, Bellissime d'hiver, Craisannes, Muscat-Allemand, Ronville, Portail, Bezi de Caissoy, saint-Martial, Besi de Chaumontelle, et c. Les meilleures poires à cuire sont: le Catillac, la poire noire de Worcester, le *Picquerin* ou poire d'oignon, la poire tonneau.

Pommes : Calville bleue, Calville rouge, la Reinette d'or, Nompareille, Reinette de France, Reinette grisé, Reinette du Canada, la grosse Reinette de Rambour, Fenouilles, Roussette de Wheeler, Roussette de Pile, la Pomme-Harvey, Renette de Hollande, Reinette aromatique, Reinette de Kirton, la Poire-Pomme d'hiver, la Poire-Roussette, la Soussette aromatique, la Pomme Jean, ou de la saint-Jaan, Pomme-Reine d'hiver, Pomme-Roi, Pomme d'Apis; Giroflée d'hiver, et plusieurs autres moins connues.

On ne doit pas manquer de noix, d'amandes, de sorbes, de nèfles, et de raisins, si on a su les conserver, en coupant la grappe dans l'endroit où elle forme un noeud avec la branche, et en la tenant suspendue, dans une chambre où l'air ne soit ni froid ni humide, en prenant garde qu'un grain ne touche pas l'autre, et que l'air puisse jouer aisément par le bas, sans quoi les raisins se moisiront at se gâteront. Par cette méthode, on en garde jusqu'à la fin de Février (en ventôse); mais c'est au Frontignac et aux autres sortas un peu tardives qu'il faut appliquer cette méthode.

Ouvrage à faire dans le Jardin fleuriste ou parterre.

Pendant les froids, on couvre les couches de renoncules, anemones, hyacinthes et autres fleurs de choix. Celles qui n'ont pas encore levé pourroient être couvertes de tan, de vieilles tiges de pois, ou de quelqu'autre chose de léger. Mais les couches dont les fleurs sont levées, doivent avoir des cerceaux couverts de nattes ou de toiles; car si on ne les garantit pas du froid dans cette saison, leurs feuilles se flétriront, et la racine mourra ou souffrira beaucoup. Mais quand le temps s'adoucit, on les laisse à découvert, et exposées au grand air autant qu'il est possible; car lorsqu'elles sont trop étroitement renfermées, elles prennent de l'humidité et se moisissent, ce qui souvent les fait périr. Quand une fois on a eu le soin de les couvrir,

Digitized by Google

il faut continuer cette pratique jusqu'à ce que le temps devienne chaud, autrement il vaut mieux ne la pas adopter; car les plants couverts sont plus tendres et moins en état de résister au froid que ceux qui restent constamment exposés au grand air.

Les hyacinthes, narcisses, et autres fleurs à racine bulbeuse et tubéreuses, dont les feuilles ne sont pas encore naissantes, doivent être couvertes de tan, afin d'empêcher le froid de les pénétrer, dans les hyvers rudes; lorsqu'elles n'ont point de couverture, il en détruit fréquemment les racines. Dans un terrain humide ou marécageux, et où les couches sont de beaucoup élevées au-dessus des allées ou des sentiers, il faut jeter, dans le sentier, du tan, de la litière ou du fumier, afin que le froid ne puisse pénétrer par les côtés de la couche jusqu'aux racines, ni affoiblir extrêmement celles qui rampent dans les côtés extérieurs. Cette méthode est constamment mise en pratique par les jardiniers-fleuristes Hollandois, qui conservent beaucoup mieux la racine des fleurs que les jardiniers Anglois, quoique les hivers soient ordinairement plus rudes en Hollande qu'en Angleterre.

Il faut couvrir les pots, caisses, tubes et terrines où sont les fleurs qu'on conserve pour graine, si le froid est rigoureux, ou s'il tombe beaucoup de neige, ce qui leur porte un grand préjudice, surtout aux hyacinthes, iris de Perse, au cyclamen précoce ou pain-de pourceaux, aux renoncules, anemones, narcisses, et à quelques autres fleurs à racine bulbeuse et tubéreuse, lesquelles, quoiqu'assez vigoureuses pour résister au froid de nos climats, lorsque les racines ont pris un entier accroissement, sont en danger, si elles sont encore jeunes, d'être détruites par le froid. Lorsque ces pots ne sont pas ensevelis sous terre, il faut les entourer de tan, de la litière, ou du fumier, afin d'empêcher le froid de s'insinuer par les côtés.

Dans un temps doux, on peut replanter les renoncules, anemones et tulippes, retirées de terre pour les retarder, afin de suppléer à celles qu'on a plantées en automne. Mais ceci ne doit pas se faire si le terrain est par tout humide, car les racines contracteroient bientôt de la pourriture. S'il venoit à tomber beaucoup de pluie après les avoir plantées, ou qu'un froid rude se fit sentir immédiatement après, on couvrira les couches avec des nattes, de la paille, ou des tiges de pois, autrement les racines seroient en grand danger de périr.

On retourne les amas de terreau, et autres engrais, afin que le froid puisse les mûrir, et en briser les mottes; plus on les retournera, plus ils seront propres à servir. C'est dans ce mois qu'on doit faire de nouveaux amas de fumier, si le temps est doux, car lorsque la saison sera plus avancée, d'autres ouvrages plus nécessaires demanderont toute l'attention. Quand il y a des temps où le travail du jardin n'occupe pas, on prépare les engrais pour les pots et les bordures, parce que les matières ont le temps de raposer et de s'adoucir avant qu'on en fasse usage. Sans cette précaution il est difficile d'espérer d'avoir un choix de fleurs dans quelque degré de perfection.

Les choix d'oeillets et d'auricules ou oreilles d'ours, doivent être préservés des grandes pluies, de la neige, et d'un froid rigoureux, lesquels portent la destruction parmi ces fleurs. Mais lorsque l'air est doux, il faut leur donner autant d'air qu'il est possible, autrement elles deviendront foibles et s'épanouiront peu. Dans cette saison, on doit être attentif à les mettre à l'abri de la vermine, qui, faute de nourriture, se jette sur elles. Les rats surtout, et les souris, leur causent de grands dommages; les lièvres et les lapins, lorsqu'ils peuvant attrapper des oeillets,

Digitized by Google

détruisent impitoyablement tous ceux qui leur tombent sous la patte. Les moineaux même, dans cette saison, leur donneroient des coups de bec jusqu'au coeur.

Vers la fin du mois, on se pourvoira d'un nouveau fumier dont on fera un monceau pour lui donner le temps de s'échauffer pendant dix à douze jours. On le retournera deux ou trois fois, afin que le mélange soit bien fait (ainsi que cela se pratique pour les couches de concombres), et on en fera des couches chaudes, pour y semer un choix des plus belles fleurs annuelles comme amaranthes, tricolor, amaranthe à têtes ronde, ficoïdes à diamans, *stramonium* double, et quelques autres de l'espèce du *ketmia*, de la melongène, et autres tendres espèces de plantes annuelles, afin d'avancer leur floraison; car celles qui lèvent de bonne heure, seront beaucoup plus fortes que celles qu'on aura semées plus tard. Par cette méthode on recueillera de bonnes semences de toutes les sortes, puisque la plupart d'entre elles n'en produisent dans nos climats que lorsqu'elles sont avancées au printemps.

On émonde les arbres et tous les arbrisseaux à fleurs, quand ils donnent des rejetons hors de la taille; mais on ne touche pas aux bourgeons, car on les empêcheroit de fleurir. On bêche dans les endroits à l'abri de la gelée, et on en arrache toutes les herbes. Cet ouvrage avance toujours et donne du temps lorque la saison s'avance.

On peut encore semer des graines d'oreilles d'ours et de polianthes, si le temps est doux, et si on ne l'a pas fait en octobre ou en novembre (vendémiaire ou brumaire.). Quand on met à l'abri de l'humidité les pots et les caisses qui contiennent ces semences, on est sûr qu'elles pousseront de bonne heure. Mais s'il arrivoit qu'elles ne levassent pas au printemps suivant, il ne faudroit pas pour cela remuer la terre; elles ne manqueront pas de croître en automne ou dans le printemps d'après, pourvu que les semences ne soient pas trop ensevelies sous terre.

Plantes à présent en fleurs et en plein air.

Acconit d'hiver, helleboraster ou pied de dragon, hellebore noir à fleurs vertes, vrai hellebore noir ou rose de Noël, quelques anemones dans les expositions chaudes, hyacinthes d'hiver bleues et blanches, hyacinthe étoilée précoce ou *scilla bifolia*, polyanthes, primeroses, perce-neiges simples, cyclamen printannier à feuilles rondes, souhait ou pensées, alysson jaune des Alpes, cyprès-narcisse à fleurs doubles sur chaque tige, pervenche, et même, dans les situations chaudes ou sous chassis, la tulippe vantol.

Arbres et arbrisseaux de l'espèce la plus résistante au froid, à présent en fleurs.

Les deux sortes de laurustin, épine de Glastenburi, mezereon ou bois-gentil, Lauréole, arbousier ou fraisier en arbre, frêne, cornouiller ou cerise de Cornouaille, clématite, boetique, alaterne ou troëne verd, buis, hamamel, phillyrea, baccharis de Virginie, pyracanthe en fruit, *ascyrum* ou arbuste de saint-Pierre en fruit, et quelques autres.

Digitized by Google

Plantes médicinales, qu'on peut à présent cueillir, et dont on peut faire usage.

Capillaire noir et blanc, capillaire doré, racines d'ache, racines d'aristoloche, racines d'*arum* ou de pied de veau, d'asarabacca, d'asclepias ou dompte-venin, racines d'asperges, scolopendre, racine d'impératoire, racines de bette, de bistorte, racine de brione ou de vigne sauvage, racines de buglose, racines de surreau-nain, la petite célandine ou racines de scrofulaire, racines d'iris ou d'oris, racines de serpentaire, d'*enula-campana*, d'*eryngo*, de filipendule, de grande gentiane, racines de fougère mâle et femelle, racines de fenouil, racines de réglisse, baies de lière, racines de rhubarbe de moine, racines d'alisandre, de patience, de jusquiame, de mandragore, d'athamente ou *meum*, de pivoine ou péone, de grande bardane, de persil, de fenouil de pourceau, de valérianne, de saxifrage des prés; des cônes de pin, des racines du sceau-de-Salomon, des racines de garance, d'*orchis* ou satyrion, de saxifrage blanche, de chervis et de tormentille. Toutes ces racines sont beaucoup meilleures pour s'en servir, lorsqu'on a soin de les cueillir avant d'avoir jeté; car lorsqu'elles ont poussé de nouvelles fibres, elles deviennent filandreuses, dures ou gluantes, ou elles se raccourcissent dès qu'on les a tirées de terre, et perdent toute leur vertu.

Ouvrage à faire dans la Pépinière.

Si ce mois s'annonce par un froid très-dur, on charrie du fumier sur la terre où on se propose de transplanter de jeunes arbres. On peut aussi mettre du fumier entre les rangs ou les rayons qui contiennent les jeunes arbres, s'il leur en faut, afin de l'enfouir dans la terre, quand le froid sera passé. On coupe et on façonne les haies; mais il est mieux de différer jusqu'à ce que le froid soit passé; car si les arbres ont reçu quelque blessure profonde, le froid, en y pénétrant, leur cause beaucoup de dommage, et les rejetons ou jeunes branches, une fois gelées, au lieu de plier se briseront.

Quand le temps est doux, on continue de couper la terre par tranchées dans les endroits destinés à recevoir de jeunes arbres dans les deux mois suivans. On prépare quelques couches pour y semer des pepins d'arbres fruitiers, ou des baies d'arbre des forêts, ou autres graines d'arbrisseaux à fleurs, dont quelques-unes doivent être semées vers la fin de ce mois, ou au commencement de l'autre. On continue de creuser la terre entre les rangs d'arbres dans la pépinière, quand le temps est favorable, en prenant bien garde d'offenser les racines. Mais on doit couper toutes les racines qui s'étendent trop loin des arbres, afin qu'ils puissent en jeter de nouvelles près du tronc. Par ce travail, on les met hors de danger de pouvoir être transportés. Ceci doit surtout se pratiquer à l'égard de toutes sortes d'arbres toujours verts, qui dans peu d'années seroient hors d'état de souffrir le transport.

Ouvrage à faire dans la serre d'orangerie, et dans la serre chaude.

Si ce mois est continuellement rude, comme cela n'arrive que trop souvent, il faut avoir soin que le froid ne pénètre point dans les serres; car s'il vient à s'insinuer

dans la terre des orangers, et qu'il la gêle, il fera tomber le fruit, et même une grande partie des feuilles. C'est pourquoi il est fort nécessaire d'avoir un conduit, (tube ou tuyau) pratiqué sous le pavé, au-devant de la serre, dont on fera usage dans les hivers rigoureux. Mais lorsqu'on ne peut se procurer cette commodité, les vitres de devant doivent être bien couvertes de nattes, de joncs ou de psillassons; et on doit allumer chaque nuit cinq ou six chandelles, qu'on laisse brûler dans la serre; ou bien on place devant les vitres, de distance en distance, quelques réchauds d'un beau charbon de terre bien embrasé, charbon beaucoup meilleur que le charbon de bois, dont quelques personnes font usage; car celui-ci n'est pas moins pernicieux aux plantes qu'aux animaux, dans les endroits où l'air est renfermé, telles que sont les serres où l'air est toujours parfaitement clos. Outre cela, dans les grands dégels, et lorsque l'air est chargé de cette grande humidité qu'il porte avec lui dans les serres, on allume deux ou trois petits feux, pourvu qu'on ait des tuyaux pour échauffer et raréfier l'air; sans quoi les feuilles des arbres contracteront de la moisissure, et tomberont en corruption.

Il ne faut pas négliger d'arracher avec soin toutes les feuilles mortes, ou jaunissantes; car elles ne manqueroient pas d'infecter et de corrompre celles qui croissent à leur voisinage, et de gâter l'air de la serre, au préjudice des plants. Cette attention donne de la propreté à la serre, et rend les arbres plus beaux et plus sains. Quand le temps est doux, on laisse entrer l'air; sans quoi les plants changeroient de couleurs, et laisseroient tomber leurs feuilles; mais ceci ne doit se faire dans cette saison, qu'avec beaucoup de précaution. On les rafraîchit aussi avec de l'eau selon le besoin; mais on l'épargne, car il vaut mieux leur en donner peu et souvent dans ce temps de l'année, que d'en trop verser: ce qui seroit très-préjudiciable, si le temps surtout devenoit mauvais immédiatement après, et que le soleil ne parût point pour emporter l'humidité, comme cela arrive très-souvent dans cette saison, où un froid âpre et sévère succède tout à coup à la douceur du temps. C'est alors qu'il est absolument nécessaire de tenir les serres bien fermées pendant plusieurs jours; car l'humidité de la terre concentrée dans les caisses et dans les pots, ajoutera beaucoup à l'humidité de l'air.

Les plants vigoureux, et de l'espèce la plus dure ou la plus résistante au froid, doivent avoir autant d'air qu'il est possible, dans un temps doux; car lorsqu'ils sont trop parfaitement clos, ils laissent souvent tomber leurs feuilles, et paroissent tout défigurés, surtout les sédums, cotyledons, cacalias, et les mésembryanthèmes, lesquels étant trop à l'abri de l'air, ne paroîtront, ni si beaux, ni ne produiront autant de fleurs que les autres plants gardés plus étroitement. Mais ces derniers doivent être soigneusement garantis du froid, autrement, s'ils y sont exposés, ils périront.

Les ananas, dont quelques-uns commencent déjà à montrer leur fruit, doivent être soigneusement observés, en les rafraîchissant avec de l'eau, lorsqu'ils sont secs, faute de quoi ils deviennent souvent altérés, et leur fruit est très-petit. Mais avant de se servir de cette eau, il faudroit qu'elle eût demeuré dans l'étuve, au moins douze heures, afin que sa chaleur répondît à celle de la serre, autrement elle seroit trop froide pour ces plantes délicates. Il faut aussi savoir toujours entretenir la chaleur dans le degré qu'elle doit avoir, et ne jamais souffrir qu'elle décline en cette saison, de crainte que le fruit n'atteigne pas le terme de son développement. Le tan ou leur doit donner une chaleur convenable; il faut le remuer s'il est nécessaire, et en placer de frais dans les endroits qui en manquent; car si

la

la chaleur n'est pas proportionnée à la délicatesse des racines, le fruit ne sera pas beau. Si on tient la serre trop chaude, on forcera trop le fruit, et il sera très-petit. Cette chaleur non-proportionnée, fait porter du fruit aux jeunes plants une année avant le terme; en sorte que ce fruit, est, ou excessivement petit, ou altère beaucoup l'arbre.

Les arbres à café, et autres plants de cette espèce, placés dans les couches d'écorce, doivent être souvent rafraîchis avec de l'eau, et toujours nettoyés de leurs feuilles mortes, ou moisies. Lorsque certaines feuilles ont contracté de la souillure, il faut les laver sur-le-champ avec une éponge douce, et surtout leur ôter les insectes quand il arrive qu'elles en sont infectées; autrement ces animaux s'accroîtront et se répandront sur tous les plants de la serre.

Si l'écorce des couches à tan se trouve répandue inégalement, comme cela arrive souvent, en sorte que les pots ne gardent pas leur position, on les met dehors dans un beau jour, on remue l'écorce, et on y en ajoutera un peu de nouvelle (laquelle aura été à couvert pendant huit à dix jours avant que de la mettre dans la couche pour en attirer l'humidité), et alors on renfoncera les pots. Cela renouvellera la chaleur, et sera très-utile aux plantes; mais il ne faut pas alors les exposer au grand air; la saison doit en empêcher.

Les espèces tendres d'aloès, de cierges, d'heuphorbe, et de melons chardons, demandent à présent un peu d'eau; car l'humidité dans cette saison est fort critique, surtout si l'on ne sait pas tenir l'air de la serre à une juste température de chaleur.

Plantes en fleurs dans la serre et dans la serre chaude.

Double *nasturtium*, *phylica*, *solidago* à corymbe composé ou à branches, *géranium*, avec une fleur écarlatte, jasmin jaune des Indes, jasmin d'Espagne et d'Arabie, glayeul ou gladiol d'Afrique, *cacalia* ou cacale, ou pas d'âne avec des feuilles succulentes, *osteospermum* à feuilles de peuplier, lantanas de deux ou trois sortes, *cestrum* ou jasminoïdes de deux sortes, *hermannia*, *papaya*, tarconanthe, baccharis en arbisseau ou baccante à feuilles sciées, aloès succotrin, aloès margaritifére du plus grand et du petit, aloès à coussin, aloès-hérisson, aloès poitrine de perdrix, langue d'aloès de trois ou quatre sortes, aloès commun des Barbades, petit aloès herbacé, aloès des montagnes d'Afrique, aloès toile d'araignée, arctotide de deux ou trois sortes, *ascirum* des Baléares, campanule des Canaries, mésembryanthèmes de plusieurs sortes, *sedum* arborescent; *crassula* ou petit orpin, malpighie à feuille de grenade, *mali punici facie*, euphorbe, baselle en fruit, leonures de la plus petite espèce, cyclamènes de Perse, la fleur des haies des Barbades, *hibiscus* appelé rose de la Chine, quelques sortes d'apocin, *crinum* ou lis-asphodel, *pancratium*, souci d'Afrique à feuilles grasses, *lotus* noir fleuri, *diosma* de deux ou trois sortes, mauve d'Afrique en arbrisseau, lavatère d'Afrique en arbrisseau à feuilles rigides, amaryllis, myrte de Céilan, *ixia* à fleurs blanches, oseille des bois d'Afrique, blanches, *amomum* de Pline, avec des oranges et des limons en fruit.

Février (Du 12 pluviôse au 12 ventôse).

Ouvrage à faire dans le Potager.

Si le temps s'annonce avec douceur dans ce mois, il y aura beaucoup d'ouvrages à faire dans le potager auxquels il est important de ne pas manquer. La plupart des légumes à semer et planter doivent l'être présentement, car si on diffère plus tard, ils ne réussiront pas, surtout dans un terrain sec.

On prépare la terre, pour y semer des carottes, panais, radis, épinards, bettes, fèves, pois, persil et laitue pommée. Lorsque le potager ne doit fournir qu'aux besoins d'un seul ménage, il ne faut pas trop semer de chaque sorte à la fois; il vaut beaucoup mieux semer de chacune trois ou quatre fois, excepté le persil, la bette et le panais, en mettant quinze jours ou trois semaines d'intervalle entre les semailles, afin qu'on soit sûr d'en avoir toujours pour l'usage. Mais si les autres sortes viennent bien, une semaille de chacune sera suffisante, à moins que les jeunes carottes ne dussent manquer dans le temps du besoin, et qu'on ne voulût des épinards presque toute l'année. Alors on sème à différentes fois, à quinze jours ou trois semaines de distance, suivant le temps de l'année, car lorsqu'il fait chaud les jeunes semences ne peuvent servir long-temps; elles montent en graine.

On sème les jeunes salades dans des couches modérément chaudes; mais si le temps est doux, on jette les semences sur les bords exposés au soleil, le long des murs, des palissades et des haies, afin qu'elles puissent remplacer les dernières semées; car dans cette saison on devroit semer chaque semaine, pour avoir un supplément qui dureroit aussi long-temps que chaque semaille seroit en état de servir.

On sème encore le scorsonaire, salsifix, et chervis, pour première récolte, car pour la récolte générale, il faut les semer beaucoup plus tard; si on les semoit plutôt, toutes ces plantes se convertiroient en graines. Mais comme on desire quelquefois de ces racines aussi long-temps qu'il est possible de s'en procurer, il faut les semer en différentes saisons, afin d'en avoir toujours quelques-unes à fournir avant que la récolte générale soit arrivée. On peut semer des mâches, du persil à grandes racines, de la sarriette d'hiver, du aouci et de l'oseille, ainsi que d'autres plantes qui résistent au froid. On les sème dans des planches ou des couches séparées, en ne leur laissant ensuite que la distance requise; car quand elles sont semées avec d'autres plantes, elles ne profitent pas si bien; et trop près les unes des autres, elles se nuiroient mutuellement, s'affoibliroient, et deviendroient petites. Mais ceci ne doit pas s'entendre du persil commun ou persil frisé qu'on sème communément par rayons, afin de le couper plus aisément et de le mettre à l'abri des mauvaises herbes. Le persil à larges racines de Hambourg doit être clair semé, ainsi que les carottes, et houé de la même manière, afin que les racines ayent assez de place pour atteindre au degré de développement qui fait toute leur beauté et leur bonté.

Il faut faire quelques couches modérément chaudes, pour y semer des choux-fleurs, afin d'en avoir au printemps, et lorsque ceux que l'on aura semés en août (thermidor) seront passés. Mais les plantes levées dans cette saison, ne prospèrent ordinairement bien que dans un sol humide; car dans un terrain sec elles prennent difficilement de la tête: leur culture est très-difficile et entraîne de la dépense.

On plante de l'ail, des échalottes, de la rocambole et de la ciboulette; on replante aussi les oignons qui ont jeté des montans pendant l'hiver, pour s'en servir en guise de ciboules en avril (germinal), temps où l'oignon sec sera entièrement passé, et où les oignons de saint-Michel (vendémiaire) seront trop petits pour suppléer à tous les besoins de la maison.

Si le mois dernier a été assez rude, pour ne permettre que peu de travail au jardin, c'est une nécessité de le presser dans celui-ci, pourvu que le temps soit favorable. C'est pourquoi il faut planter du choux pyramidal ou en pain de sucre, et du choux à larges côtes, pour succéder à ceux plantés en novembre (brumaire). Il faut aussi retirer des couches d'hiver les plants de choux-fleurs, pour les repiquer, vers la fin du mois, dans les lieux où ils doivent croître. Si la saison est avancée, on peut arracher quelques tiges de vieux artichaux, supposé que les oeilletons soient assez avancés; prendre les plus beaux et ceux qui promettent le plus pour une nouvelle plantation. Dans les endroits secs, ces oeilletons doivent être plantés de bonne heure, autrement les têtes seront petites et peu pommées; et si on attend trop tard, ils ne porteront point cette année. Ces jeunes plants doivent produire du fruit en automne, dans le temps que ceux des vieux rejetons sont passés.

On continue de planter des fèves, et de semer des pois de quinze en quinze jours, ou de trois en trois semaines, afin de n'en pas manquer quand la saison sera venue; quelques pois de l'espèce la plus grande, et les pois marchands: cette espèce est la meilleure de toutes pour manger en vert.

Voici la vraie saison pour planter de la réglisse. La terre dont on se servira doit former une tranchée profonde de trois à quatre fois la hauteur de la bêche, c'est-à-dire, d'environ trois à quatre pieds, afin que les racines puissent plus aisément s'étendre; car la bonté de cette plante dépend de la longueur de ses racines. Ceux qui en font la culture, sèment communément des oignons sur le même terrain et dans la même saison; et en hoüant les oignons, ils préservent la terre des mauvaises herbes. Pendant la première année de plantation de la réglisse, les oignons ne peuvent lui porter que peu ou point de préjudice, parce qu'ils seront tirés de terre avant que les racines de la réglisse ayent pris un grand accroissement.

On fait de nouvelles couches chaudes pour les asperges, pour remplacer celles du mois dernier, car autrement on en manqueroit, chacune de ces couches demeurant rarement plus de quinze jours à produire des boutons; en sorte que, dans ce mois, il faut faire, à quinze ou vingt jours de distance, deux couches, afin que l'une succède régulièrement à l'autre.

Les plants de melons et de concombres qui ont levé le mois dernier, sont propres à présent pour la transplantation. Il faut leur faire de nouvelles couches bien travaillées et bien mélangées avec le fumier, pour en entretenir la chaleur. Mais ces plants ne doivent point être mis en terre que la chaleur violente de la couche ne soit passée, ce qui dure rarement au-delà de cinq à six jours, surtout si on a retourné deux ou trois fois le fumier avant de s'en servir. Dans cette saison, on doit avoir l'oeil attentif aux couches chaudes, pour y renouveler l'air aussi souvent que le temps le permettra. Mais ceci doit se faire avec précaution, si on veut qu'elles rapportent, car la plus petite négligence, dans cette saison, détruiroit tous les plants, et reculeroit pour long-temps. Il faut aussi semer à présent quelques graines de concombres, pour remplacer les premières semées, si les couches surtout n'ont pas la hauteur de terre suffisante au-dessus du fumier. Faute de cette précaution, les plants tomberont bientôt en décadence; si, au contraire, la terre

a un pied ou plus d'épaisseur, les plants seront long-temps sains et vigoureux. Par cette méthode on pourvoira aux besoins d'une famille avec un petit nombre de plants. Mais comme les plants précoces continuent rarement de porter, si la profondeur de terre qui leur est nécessaire a manqué, il faut avoir une succession de couches chaudes pour suppléer aux besoins de la maison. Ce mois-ci est absolument précoce pour semer des melons de première récolte, quoique plusieurs jardiniers en sèment dans le mois précédent; mais ces plants avortent, ou produisent du fruit qui n'est pas présentable.

Les couches de mousserons doivent être soigneusement mises à l'abri de la neige et des grandes pluies; autrement elles gèleroient, et les jeunes semences seroient tellement malades qu'elles ne pourroient jamais se rétablir. C'est pourquoi la méthode la plus sûre est d'avoir une ou deux couches sous châssis, ou sous un abri couvert de chaume, afin de les protéger contre le mauvais temps. Alors on pourra se flatter d'obtenir une bonne récolte, même dans les années les moins favorables.

On plante quelques haricots sur des couches modérément chaudes, pour première récolte, en observant de leur donner de l'air, à mesure qu'on les voit lever, si toutefois le temps le permet, autrement ils croîtroient foiblement et ne produiroient point de fruit. La meilleure espèce pour cela, est le nain blanc ou haricot flageolet, qui ne s'étend pas trop en tige, et qui rapporte beaucoup. Dans les endroits où l'on tient des couches chaudes d'ananas, on place une rangée de pots dans les allées derrière les couches de tan, dans lesquels on plante des haricots. Si on prend soin de leur culture, on pourra s'en procurer pendant l'hiver. Mais les meilleures sortes pour réussir, sont le haricot *à fleurs écarlates*, et le gros haricot *blanc de Hollande*, lesquels l'emportent par la douceur sur tous les autres, et dont les plants porteront long-temps du fruit, pourvu qu'ils ayent assez d'espace pour prendre tout leur accroissement.

Si le temps est favorable vers la fin du mois, on repique sur planches les laitues cosses ou *cocasses*, laitues de Cilicie, et autres de la meilleure sorte; on les tire des couches et des bordures chaudes où elles ont pris naissance pendant l'hiver, en observant néanmoins d'y en laisser quelques-unes pour pommer, car celles-ci parviendront à leur développement beaucoup plutôt que les transplantées. Il faudroit aussi semer quelques graines de ces différentes sortes dans une pièce de bonne terre bien exposée, ou dans une couche modérément chaude, afin d'en être pourvu lorsque les plants d'hiver seront consommés.

Vers la fin du mois, on sème du choux et des choux de Savoie, afin d'en avoir une certaine quantité qui viendra de bonne heure en automne, pour s'en servir pendant l'hiver. Dans les bordures et couches chaudes, on sème de petites salades, laitues, cresson, moutarde, ravas, radis, navets, panais, et c.

On sème des graines de céleri, ou sur des couches modérément chaudes, ou sur des bordures d'une terre féconde et d'une situation chaude, afin qu'elles viennent promptement. Mais il n'en faut semer que peu, parce que cette plante devient fistuleuse et gluante quand on veut s'en servir. On ne doit donc planter de céleri que pour en être fourni pendant un mois ou six semaines, intervalle auquel répond la durée de cette première récolte de céleri. On sème aussi présentement des graines d'asperges dans une couche de bonne terre, afin d'avoir, l'année suivante, de quoi faire de nouvelles plantations.

On transplante les choux, choux de Savoie, poireaux, panais, carottes et bettes réservés pour graines, si on ne l'a pas fait le mois dernier, en observant (ainsi

qu'on l'a dit) de suspendre les choux de toutes les sortes dans un endroit sec, et de les y tenir ainsi suspendus pendant cinq à six jours, afin que l'humidité répandue dans leurs feuilles puisse s'évaporer, et ne les pourrisse pas. On peut aussi planter quelques endives pour graines, si on a oublié de le faire auparavant, ainsi que quelques plants de céleri de la plus forte espèce, réservés pour graines.

On plante des patates ou pommes de terre, et des artichauts de Jérusalem, vers la fin du mois, si le temps se tourne au beau, et que le terrain soit sec; autrement il vaudra mieux différer d'un mois ce travail, surtout pour les pommes de terre, en observant de bêcher fortement et de faire les tranchées profondes; en sorte que les racines soient placées au moins à six ou huit pouces au-dessous de la surface, sans quoi elles ne viendront pas si bien. Celles-ci demanderoient une terre grasse; et quand les racines sont dans les tranchées, il faudroit répandre un peu de fumier par-dessus, surtout dans les terres maigres, afin que les racines pussent prendre de l'accroissement. Ceci doit s'entendre des patates ou pommes de terre, car l'artichaut de Jérusalem est si vigoureux, qu'il ne multipliera que trop, quelle que soit la nature du sol. On fume et on bêche la terre où on se propose de planter des asperges, et on la laisse en amas ou en sillons, jusqu'à ce que la saison de planter soit arrivée, c'est-à-dire, jusqu'à la fin du mois prochain. Mais, dans ce travail, il faut être attentif à égaliser le fond de chaque fosse ou tranchée avant d'y jeter le fumier, lequel doit aussi se mettre par portions égales; autrement, quand on viendroit à tracer les rayons pour y mettre les plants, le fumier seroit sens-dessus-dessous dans les endroits où il est placé bas. Les plants de choux-fleurs, que l'on avoit mis sous cloche en octobre dernier (vendémiaire), doivent en être ôtés vers la fin de ce mois, et on n'y doit laisser seulement que l'un des plants les plus forts, si on a envie d'avoir des têtes bien fournies et bien pommées. Plusieurs personnes laissent sous chaque cloche deux plants pour fleurs. Quand on suit cette méthode, il ne faut pas les laisser aussi long temps que s'il n'y restoit qu'un plant, on ne sauroit les garantir des froids qui arrivent souvent en mars (ventôse); cependant, s'ils ne sont pas fermés sous cloche chaque nuit, ils sont en danger de souffrir, leurs fleurs ne viendront pas si tôt, et leurs têtes ne seront pas si bien garnies. C'est donc une mauvaise habitude de laisser deux plants, puisqu'il est certain qu'un gros choux-fleur est préférable à trois petits. En ôtant ces plants, on prend bien garde d'offenser les racines des autres plants qu'on laisse, et on remplit bien également les trous, afin que les racines ne souffrent pas des vents secs qui soufflent ordinairement dans le mois suivant. Quand les plants laissés sont assez forts et assez développés pour presser la cloche, on soulève la terre dans les bords, et on l'amène autour de la tige, à cinq ou six pouces de hauteur, afin que le verre puisse s'avancer et ne pas briser les feuilles. Les clochas peuvent les tenir couverts dans le mauvais temps, jusqu'au milieu ou à la fin de mars (germinal); ce qui les sauve quand la saison est mauvaise, et leur fait pousser des fleurs beaucoup plutôt. Ce travail fait, il faut avoir grand soin d'empêcher que la terre ne gagne le cœur de ces plants, ce qui les endommageroit ou causeroit leur destruction.

Les pois et les fèves semés en automne, et qui ont passé l'hiver, vont présentement avancer: c'est pourquoi la terre qui les environne doit être houée et buttée, c'est-à-dire, ramenée vers la tige, ce qui les fortifiera et les défendra des injures du froid. Mais il faut faire ceci dans un temps sec, et lorsque la surface de la

terre est sèche ; autrement leur tendre tige en souffre, et reçoit souvent des injures de la part du froid.

Vers la fin du mois, on peut semer quelques graines de pourpier sur couches modérément chaudes, lequel pourra déjà servir en avril (germinal), quoiqu'en général on ne le mange pas si tôt.

Il faut veiller aux limaçons et autre vermine, qu'on peut détruire dans les trous de muraille et derrière le tronc des arbres fruitiers rangés le long des murs, etc. ; car s'ils échappent à présent, et qu'ils atteignent le mois prochain, ils ravageront les plantes potagères. Si les arbres fruitiers précoces qui sont contre les murs, commençoient à ouvrir leurs fleurs, on les couvre soigneusement avec des nattes, du jonc et autres paillassons ; autrement ils seront en danger de souffrir du froid et des vents de bise ou glaçans qui se font encore sentir dans cette saison. Mais quand on met ces couvertures en usage, il faut le faire avec beaucoup de précaution, et ne pas briser ou offenser les boutons ou les fleurs. C'est pourquoi le roseau est ce qu'il y a de mieux, surtout s'il est en forme de natte, parce qu'il n'est pas si sujet à battre contre les arbres, ainsi que les nattes et autres couvertures branlantes qui abattent et boutons et fleurs, et qu'il est plus aisé à ôter toutes les fois que le temps se radoucit. Les fleurs, par ce moyen, ne deviendront pas trop tendres, et les bourgeons ne seront pas affoiblis ; autrement il en résulteroit des conséquences plus pernicieuses que si les arbres eussent resté exposés à l'inclémence de la saison.

On sème, sur la fin de ce mois, de la graine d'asperges en pleine terre, et sur couche des melons maraîchers qu'on ne replantera qu'une fois, et des concombres.

Rien n'empêche à présent de planter du houblon, de creuser la terre, et d'émonder les racines de vieux houblons, en prenant bien garde d'offenser les boutons des plants qui commencent maintenant à s'enfler.

Productions du Potager.

Choux, choux de Savoie, borecole ou chou-calibre, broccoli, carottes, panais, navets, betteraves rouges, chervis, scorsonaire, salsifix, cardons, choux-cabus, épinards, pommes de terre, artichauts de Jérusalem, oignons, poireaux, ail, rocambole, échalottes, sauge, persil, oseille, montans de choux, et de choux de Savoie. Sur couches chaudes : menthe, tanésie, estragon ou serpentine, supposé qu'on les ait plantés de bonne heure en janvier (nivôse) ; et dans quelques bordures chaudes, les radis semés en automne. Sur d'autres couches chaudes, toutes sortes de petites salades : laitues, cresson, coriandre, panais, raves, moutarde, et des mousserons dans les couches soigneusement garanties du froid et de l'humidité ; des endives et du céleri pour le potage, ainsi que du chervis. Les couches chaudes de décembre (frimaire) doivent avoir donné de l'asperge, laquelle, vers le milieu du mois, et lorsque le soleil l'aura colorée, sera excellente. On ne doit pas manquer non plus de plusieurs autres plantes potagères et aromatiques : sarriette d'hiver, hysope, thym, lavande, romarin, origan, pimprenelle, feuilles de poirée, etc.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruits.

On élague les arbres à fruits, si on ne l'a pas fait auparavant, soit ceux qui sont en espaliers, ou en plein vent, observant d'émonder les plus durs les pre-

miers, et de laisser les plus tendres pour les derniers, afin qu'ils soient moins exposés à souffrir du froid. Si on en remarque quelques-uns trop abondans et trop féconds, on ne les élague que les derniers en espalier. Mais ceux qui sont actuellement taillés ne doivent recevoir l'attache et le clou qu'au commencement du mois prochain; car les branches qui sont contre les murs, empêcheront les boutons de fleurs de s'ouvrir trop tôt.

Les figuiers couverts pendant la gelée, pour les empêcher de recevoir du froid aucune injure, doivent être un peu découverts quand le temps est doux, afin de leur renouveler l'air; autrement les jets des années dernières seroient portés à chancir; ce qui les feroit languir, et ils ne donneroient point de fruit la saison suivante. Mais si le froid revient, il faut promptement les recouvrir; autrement ils seroient plus en danger de perdre leurs jeunes branches et leur fruit, que ceux qui n'ont jamais été découverts.

Si le treillage des espaliers n'a pas été réparé les mois précédens, il ne faut pas différer plus long-temps, parce que les boutons de fleurs des arbres fruitiers commenceroient bientôt à s'enfler, et qu'ils seroient en danger d'être brisés ou arrachés. C'est pourquoi les treillages doivent toujours être réparés quand les arbres sont taillés, afin que leurs branches y soient liées et attachées, pour que les vents violens ne puissent les casser. Quant à ceux qu'on vient de mettre en espalier, on les taillera promptement, supposé qu'on ne l'ait pas encore fait, et on les liera à distances égales, afin que les rejetons et les feuilles, lors de leur pousse, ne se croisent pas et ne causent point de confusion.

On transplante toutes sortes d'arbres fruitiers dans les endroits où il en manque; cette saison est plus propre pour les terrains humides, que celle de l'automne. Mais on observe de bien labourer la terre, et d'en briser les mottes avant de planter, afin que la terre puisse s'unir étroitement avec chaque partie des racines.

On sème pour tiges, les pepins, amandes et noyaux d'arbres fruitiers les plus durs, pour boutonner et greffer les plants de la meilleure espèce, observant de les recouvrir de terre bien également par tout, et de veiller aux souris et autres reptiles qui détruisent toutes les couches des semences, si on n'y prend garde. Il est à propos de tendre des piéges pour les attraper, avant qu'ils attaquent les graines.

Dans un temps humide on arrache la mousse des arbres fruitiers, s'ils en sont infectés.

Le fruit précoce, ou de châssis forcé, demande à présent toute l'attention possible. Il faut donner de l'air aux arbres, selon que la chaleur de la saison le requiert; il faut aussi savoir entretenir la chaleur, faute de quoi la fleur ou le tendre fruit perdroit sa substance, et se réduiroit à rien.

On doit à présent avoir le plus grand soin des fraisiers sur couches chaudes, en observant de leur donner une grande portion d'air, et de les rafraichir avec de l'eau; autrement la fleur tomberoit, et le fruit avorteroit. On en fait encore, dans ce mois, de nouvelles plantations, ainsi que de framboises et de groseilles, si on ne l'a pas fait dans l'automne, saison beaucoup meilleure que toutes les autres pour ce travail, surtout dans les terrains secs; car les plants d'automne auront leurs racines si bien affermies dans la terre, qu'ils seront peu en danger de souffrir de la sécheresse au printemps; tandis que ceux-ci demanderont continuellement d'être arrosés, si le printemps étoit serein; autrement ils ne produiront point de fruit l'été suivant.

Fruits de la saison, ou qui ne sont pas encore passés.

Poires : Bon-chrétien d'hiver, saint-Germain, martin-sec, rousselet d'hiver, bergamote de Pâques, bergamote de Soulers, bergamote d'hiver, angélique de Bordeaux, colmar, virgouleuse, impériale, bellissime d'hiver, et pour compote, le catillac, la poire tonneau et la poire d'oignon.

Pommes : Pepin ou reinette aromatique, roussette d'or, nompareille, pepin d'or, pepin de Hollande, reinette de France, reinette de Canada, reinette dure, reinette franche, reinette grise, pomme pigeon, rambour, capendu, pomme d'api, haute-bonne, etc.

Ouvrage à faire dans le fleuriste ou parterre.

Si le temps est doux, vers la fin du mois on plante les plus beaux oeillets dans des pots, où ils resteront jusqu'à la fleur. Il ne faut pas ôter trop de terre près des racines; et, la plantation faite, il est à propos de placer les pots dans une exposition chaude, pas trop près des murs ni des palissades, car les plants deviendroient foibles. On les met sous des cerceaux, afin que dans le mauvais temps on puisse les couvrir de nattes; s'ils n'acquièrent pas de la vigueur au printemps et avant que la chaleur arrive, ils ne produiront pas de belles fleurs.

On sème à présent des graines d'auricule et de polyanthe, soit dans des pots ou dans des caisses remplies d'une bonne terre bien fumée: on les place à l'exposition du soleil du midi, seulement jusqu'à la fin d'avril (à la mi-floréal) temps auquel on les retire pour les mettre à l'ombre pendant l'été. Ces graines ne doivent être couvertes que très-peu, et d'une terre légère; trop enfoncées dans la terre, elles demeurent souvent un an avant de lever, et très-souvent elles périssent.

Si on n'a pas raffraîchi les pots d'auricules en leur fournissant une nouvelle terre, le mois dernier, il ne faut pas différer plus long-temps; la manière de faire ce travail a été indiquée le mois précédent: comme leurs boutons de fleurs vont bientôt paroître, si on ne rafraîchissoit promptement les pots, les fleurs seroient moins belles. Quand il fait froid on les couvre de nattes, surtout pendant la nuit, afin d'empêcher ces tendres boutons de recevoir aucune injure; autrement plusieurs périront, et les branches seront peu chargées de fleurs.

Vers la fin du mois, si le temps est favorable, on remue bien à la surface la terre des couches de fleurs, et on arrache les mauvaises herbes, les mousses, et autres herbes parasites qui s'y trouvent; on rendra aux fleurs un grand service, elles jouiront de tous les sels de la terre.

Dans votre pépinière à fleurs, on prépare la terre pour y semer des graines et recevoir de nouveaux plants dans le cours du mois prochain. Car alors on aura beaucoup d'ouvrage à faire de différentes façons; et si on n'est pas en avance durant ce mois, on suffira difficilement à tout. C'est donc une bonne méthode, dans les momens de loisir, de creuser la terre et d'en remplir les fossés, ce qui l'adoucira, l'attendrira et la rendra propre à recevoir des semences et des plantations.

A la fin de ce mois, si la saison le permet, on transplante les campanules de Cantorberi, chèvre-feuille de France, marguerites, Passe-fleurs ou *Lychnis*, digitales, oeillets, oeillets-barbus, gobbe-mouche-vivace, lychnis des prés ou double Robin en lambeaux, boutons de bachelier, gentiane, hépatiques, campanules, statice,

atatice, lychnis-écarlatte, ancholies, verges-d'or, ainsi que plusieurs autres plantes à racines fibreuses dont les bordures sont garnies, et où elles doivent fleurir. Mais il vaut mieux entreprendre ce travail en octobre (vendémiaire), surtout si le terrain est aec; car ces plantes prennent racines, deviennent vigoureuses, prodnisent une grande quantité de fleurs aans arrosage, et avant les sécheresses du printemps.

On sème sur couche des basilics, tricolor, ambrette, roses trémières, oeillet de poëte, giroflée, quarantaine, tlaspi. On place pied d'alouette, pavot, coquelicot, belle de jour, aiguillea des dames, et c.

Pendant les nuits d'un froid sec, on doit couvrir de nattes les couches de renoncules choisies, anemomes et tulipes, pour les protéger contre les injures du temps, autrement elles dépérissent, et leurs fleurs ne sont nibelles ni nombreuses; ear il arrive souvent que leurs racinea sont détruites par le froid dans cette saison. Quand on ne suit pas cette méthode, le froid pince les bootons des vieilles anemones, en détruisant le milieu de leurs fleurs, appelé par les jardiniers *bonnet*; et alors les fleurs doubles deviennent simples. Faute de la précaution de les couvrir, lea racines deviennent tellement atériles qu'elles ne produiront plns de fleurs.

On peut encore transplanter toutes sortres d'arbres à fleurs et d'arbrisseaux de la plus forte espèce, comme lilas, laburnum, faux-séné de scorpion ou baguenaudier, roses, chèvre-feuilles, jasmin, etc. ainsi que la plupart des arbres forestiers qu'on peut transplanter avec sureté, surtout dans une terre humide, ou lorsqu'on a la commodité de leur donner de l'eau. Quant aux arbres toujours verts, destinés aux plantations du printemps, plusieurs d'entr'eux ne doivent changer de place qu'au commencement d'avril (à la mi-germinal), et lorsqu'ils sont sur le point de faire éclorre leurs boutons; c'est alors la saison la plus sûre pour les transplanter.

On plante du buis de Hollande pour en orner les bordures; mais l'automne est la meilleure saison, surtout dans les terres sèches, parce qu'il sera fermement enraciné avant les sécheresses du printemps, autrement on risqueroit de voir détruitea les bordures nouvellement plantées, surtout si ellea ne sont pas pleinement arrosées.

On brise le gravier des allées, on empêche la mousse de s'y loger; il ne faut employer cependant la râtissoire qne vers le milieu du mois prochain.

Sur la fin du mois on raclera et nettoiera les bordures des allées de gazon, ainsi que celles des champs en gazon, qu'on alignera et tirera au cordeau, afin qu'elles aoient par tout égales. On nettoie aussi toutes les grilles des réservoirs et dea conduits. On arrache les mauvaises herbes et la mousse qui s'y sont attaché.

Si la terre est mnlle, on applanit les allées et les champs de gason ou tapis de verdure, car si on ne le fait pas constamment, l'herbe ne sera pas belle. On apprête des couches chaudes pour recevnir celles des tendres fleurs annuelles qui ont besoin de lever de bonne heure au printemps, dont autrement il seroit à craindre que les graines ne mûrissent pas, comme amarantes, amaranthoïdes, *stramonium* à fleurs doubles, balsamines à double raie, *zinnia*, mesambrianthèmes annuels, *momordica*, *hibiscus* de la tendre espèce, *ricinus*, et quelques autres. On plante aussi quelques tubéreuses sur couches chaudes, afin qu'elles viennent de bonne heure en été, si on ne l'a pas fait dans le mois dernier. On peut à présent planter quelques pieds d'alonette double, dans les bordures chandes, et dont le terrain est sec. Quand ces fleurs sont semées de bonne heure, et quelles réussissent, elles deviennent plus fortes et plus doubles que celles qui sont plus tard semées. Les

graines d'aster de la Chine doivent à présent être semées dans une bordure chaude et de terre légère, ou dans une couche modérément chaude et telle qu'il la faut pour faire lever ces plantes. Ensuite on leur donne chaque jour une grande portion d'air afin de les fortifier.

Plantes actuellement en fleurs dans le Parterre.

Aconite d'hiver, elléboraster ou pieds d'ours, vrai ellébore noir, ellébore noir à fleurs vertes, perce-neiges, plusieurs sortes de crocus printaniers, anémones simples, cyclamens de printemps, grands perce-neiges, hyacinthes bleus et blancs printaniers, iris de Perse, hépatiques, simples violiers, tulipes précoces, polyanthes, adonis vivace à feuilles de fenouil, cotyledon bâtard printannier, narcisses, souhaits ou pensées, pervenches, alisson jaune des Alpes, alysson d'Orient à fleurs de pourpre, violettes, saxifrage bleu des montagnes, soldanelle des Alpes, et quelques autres.

Arbres et arbrisseaux durs, à présent en fleurs.

Laurustin de deux ou trois sortes, mézeréon rouge et blanc, laurier d'Epurge, la joie du voyageur ou clématite d'Espagne et de Sibérie, prunier-cerise, amandier à fleurs blanches, cornonilles, lamanuel, frêne ou arbre à manne, avelinier, noisetier, épine de Glastenbury, *coriaria* ou rondon à feuilles de myrte, chèvre-feuilles à raies bleues, buis, alaterne, phillyrée, et quelques autres.

Plantes médicinales, qu'on peut à présent cueillir, et dont on peut faire usage.

Sapin d'argent, capillaire noir, blanc et d'or ; alsine, *arbor vitae*, asarabacca ou *asarum*, lierre rampant, laurier d'Epurge ou tithymale, cones de cyprès, frêne hépatique couleur de terre, arbre-mousse, mousse en gobelet, herbeau panaris à feuilles de rue, cones de pin. Si la saison est retardée, la plupart des arbres dont il est fait mention dans le mois précédent, doivent servir dans celui-ci. Si au contraire la saison est avancée, on peut déjà avoir des fleurs de violettes et de tussilage, avec du cresson de fontaine ; et le bouleau est déjà en état de fournir du jus.

Ouvrage à faire dans la Pépinière.

On transplante la plupart des arbres forestiers et des arbrisseaux à fleurs de l'espèce la plus dure, pourvu que la saison soit favorable, autrement il sera mieux de différer. Si on n'a pas coupé les rejetons des ormes, des tilleuls, et autres arbres forestiers et arbrisseaux pendant l'automne, on doit le faire à présent et les planter par rangée ou par rayons éloignés de trois pieds les uns des autres, en laissant entre chaque plant dix-huit pouces de distance. Plusieurs de ces arbres forestiers doivent rester là quatre ou cinq ans, pour prendre de la force et se mettre en état d'être transplantés dans les endroits de leur destination. Mais les arbrisseaux et arbustes à fleurs, ne doivent rester en pépinière que deux ou trois ans, parce que plus

Digitized by Google

ils sont plantés jeunes dans le lieu qui leur est destiné, plus ils croissent et font de progrès.

La terre destinée à recevoir une pépinière d'arbres toujours verts, doit actuellement être soigneusement travaillée et purgée ou purifiée de toute racine d'herbes mal-faisantes, surtout de chiendent; car si on laisse subsister celle-ci dans le terrain, elle se mêlera avec les racines des nouveaux plants, leur devieodra très-pernicieuse, et il sera très-difficile de l'arracher.

Si dans la pépioière on n'a pas bêché la terre entre les arbres le mois précédent, soit faute d'un temps assez doux pour cela, soit faute de loisir, on le fait à présent, observant, ainsi qu'on l'a indiqué précédemment, de ne pas blesser les racines. On raccourcit celles qui s'étendent trop loin du tronc, afin de forcer les jeunes racines de se rapprncher, at de les rendre plus propres à la transplaotation. Ceci doit surtout se pratiquer à l'égard des houx et de plusieurs autres sortes d'arbres toujours verts. On devroit bêcher coostammeot tout autour de leur tronc chaque année, et couper toutes les racinea inutiles, et qui s'étendent trop loin. Ce retranchement occasionnera une grande quantité de fibres à se rapprocher du tronc, lesquelles le rendront plus sûr à la transplantation. Ellés tiendront fortement attachée aux racines la motte de terre, si on eu prend soin, faote de quoi il est impossible de transporter des arbres qui ont resté plusieurs années sans avoir eu leur terre bêchée, et leurs racines élagnées.

Ou plante à présent des châtaigniers, et on sème des graines, baies et glandées de quelques autres arbres, arbrisseaux et arbustes de l'espèce la plus dure, en prenant grand soin de les couvrir de terre, de crainte que celles des semences qui resteroient à découvert, n'attirassent les souris et aotres animaux voraces, qui mangeroient toutes les graines.

Sur la fin du mois, si le printemps commence à se faire sentir, et que le temps soit doux, ou coupe les têtes des rejetons des jeunes plants qui ont dooné boutons et fruits l'été précédent. On fait la taille à quatre ou cinq pouces au-dessus des boutoos, en observant toujours de tailler en pied de biche ou de biais, afin que les bourgeons ne reçoivent aucune offense de la séve qui découle de la partie blessée. Les parties de la tige ou du tronc laissées au-dessus du bouton, serviront à supporter les bourgeons lorsqu'ils commenceront à pousser. Si le temps s'annonce avec douceur vers la fin du mois, on peut greffer cerisiers, pruniers, pommiers et autres arbres à fruit de la dure espèce ou de pleine terre. Mais s'il fait froid, et que les vents soient secs, on différera encore quelque-temps, car une telle saison est destructive de la greffe.

On peut encore planter des *coupures* ou rejetons de groseilliers et autres arbres ou arbrisseaux qui croissent par bouture, dans des bordures à l'ombre, observant de teoir, tout autour, la terre bien compacte et bien serrée. Si la terre qui les divise ou qui est intermédiaire, est couverte de mousse ou de petite litière, les vents secs de mars (ventôse) ne pourront la pénétrer. Si l'on ne prend cette précaution, les vents détruirout les jeunes plants de boutures. L'automne cependant est la meilleure saison pour cet ouvrage, surtout dans les terres sèches.

Après que les grands froids sont passés, on fait en ce mois des marcottes de tous les arbres exotiques de la dure espèce, et dont on a besoin de multiplier le nombre; car il y en a parmi eux quelques-uns qui sont trop tendres pour être remis en automne; l'humidité de l'hiver, qui succède immédiatement au froid, en détruit toujours une grande partie.

On peut à présent augmenter le nombre des arbres et arbrisseaux exotiques qui multiplient difficilement par marcottes et par boutures, en coupant quelques-unes des jeunes et vigoureuses racines auxquelles on laissera la longueur d'environ quatre à cinq pouces, et qu'on plantera ensuite dans des pots remplis d'une terre grasse, légére. On plongera les pots dans une couche modérément chaude, et on les tiendra clos sous châssis. On verra que les racines s'étendront dans le bas, et que les rejetons se montreront dans le haut; en sorte que dans l'espace d'un an on aura de bons plants. Par cette méthode, on augmente le nombre des arbres qui ne peuvent se multiplier facilement par la méthode ordinaire.

Ouvrage à faire dans les sêrres, serre chaude, et serre d'orangerie.

On sème les pepins d'orange et de citron. Si le temps est doux, et l'air tempéré, on commencera à admettre l'air dans la serre, en abaissant un peu les châssis d'en haut. Mais ceci doit se faire, pour la première fois, avec beaucoup de précaution, en ne les ouvrant jamais quand le vent est aigu, ou quand il souffle en droiture dans la serre; car un air aigu porteroit un grand dommage aux plantes dans cette saison, parce qu'elles sont devenues tendres par le long séjour qu'elles ont fait dans la serre. On rafraîchit à présent avec de l'eau, myrtes, orangers, *geranium*, et autres plants de la dure espèce, ne leur donnant de l'eau que modérément et peu à la fois, autrement on leur porteroit un grand préjudice.

On arrache toutes les feuilles mortes et languissantes des plants; on remue aussi la surface de la terre dans les caisses et les pots, et on la tient toujours purifiée et à l'abri des mauvaises herbes. Si on ajoute un peu de fumier de vache bien consommé au haut des caisses et des pots d'orangers, on leur fera le plus grand bien; on devroit en même-temps enlever toutes les toiles d'araignées, et rendre la serre propre et nette en tout point; car la propreté est très-nécessaire à la santé des plantes.

On fait des couches chaudes pour y semer quelques tendres graines exotiques apportées des pays les plus chauds, en observant de bien travailler le fumier. On le retourne trois à quatre fois, tandis qu'il est en monceau; et lorsqu'on le porte dans les couches, il faut qu'il soit bien démêlé, afin que les couches retiennent leur chaleur et soient toujours égales. Quand le fumier n'est pas également remué et battu avec la fourche, il forme des creux, ce qui porte un grand préjudice aux couches; car lorsqu'on les arrosera, l'eau se jettera dans les ouvertures et les inondera, tandis que les autres endroits seront presque laissés à sec, ou ne seront que légèrement mouillés. Mais les graines d'arbres et d'arbrisseaux prospéreront beaucoup mieux, si on les sème dans des pots de terre qu'on plongera dans une conche de tan; car ces graines restent long-temps sans végéter, et demeurent souvent dans la terre une année toute entière. Si on appercevoit que la chaleur de la couche décline trop, on l'augmenteroit en remuant la couche de nouveau, et en y ajoutant un peu de tan.

Si quelques-uns des orangers ont éprouvé du dommage pour n'avoir pas été bien soignés, en sorte que leurs têtes paroissent languir, il faut alors les tailler de près, et les changer de terre: on prépare une couche modérément chaude sous une caisse vitrée, dans laquelle on les place. On les forcera par là à pousser de bonne heure au printemps; et leurs jets auront le temps de se durcir avant l'hiver, et avant qu'on les sorte pour les exposer en plein air. Mais dépotant et décaissant, il faut soigneusement retrancher toutes les racines moisies ou languissantes; nettoyer parfaitement

Digitized by Google

toutes les racines et les tiges, en les purifiant de toutes les souillures qu'elles pourroient avoir contractées. Quand on les replante, on doit entortiller la tige avec des liens de foin, depuis la surface de la terre jusqu'à la tête de la tige. Cette précaution empêche le soleil de dessécher l'écorce du tan; et lorsqu'on place en couches chaudes les pots ou les caisses, on prend garde que la chaleur ne soit pas trop grande, on les rafraîchit avec de l'eau, en ne se contentant pas d'en donner seulement aux racines, mais en la distribuant aussi à toutes les parties des tiges, ce qui suppléera à leur écorce, et la fera pousser vigoureusement. Lorsque le soleil commence à se faire sentir avec force, les fenêtres de l'orangerie doivent être revêtues de nattes ou de toiles pendant la chaleur du jour, autrement le soleil brûlera les tendres feuilles et dessèchera l'écorce des racines; en sorte que les orangers souffriront beaucoup s'ils y restoient trop exposés. Cependant cette méthode de tailler les têtes des orangers et de les forcer, ne doit pas se mettre souvent en pratique à leur égard; car si on la répétoit elle les affoibliroit et les ruineroit. C'est pourquoi quand les orangers ne sont pas absolument en mauvais état, on fera mieux de les changer de terre tout simplement, si on le peut, et de les nettoyer avec de fortes brosses de crin en servant d'eau et de sable à écurer. On coupe toutes les feuilles flétries ou jaunissantes, ou paresseuses, et on met les plants dans une caisse vitrée pendant trois mois, après lesquels on leur donne une situation à l'ombre. Par cette méthode ils recroîtront, et deviendront forts et vigoureux. Les plants d'orangers qu'on apporte annuellement d'Italie, devroient recevoir le même traitement, pour les forcer à donner de nouveaux rejetons. Mais leurs racines doivent être plongées dans l'eau, et imbibées pendant deux jours, avant de les planter. Il faut aussi couper toutes les racines mortes ou blessées, laver et purifier les tiges et les reposer sur couche, dont la chaleur soit modérée. Il faudroit encore se servir de paniers au lieu de caisses, pour y planter de nouvelles tiges, parce que la chaleur du tan, jointe à l'humidité, pourriroit les caisses où on les auroit renfermées.

C'est à présent qu'il faut remuer le tan des couches en serre-chaude, et lui donner quelque supplément pour renouveler leur chaleur, qui commence déjà à décliner. Si on ne la renouvelle pas à temps, les plantes souffriront beaucoup; cela toutefois ne doit se faire qu'un jour disposé au beau temps, et quand l'air est doux; car dans un temps froid, on ne doit point lever les verres; en ôtant de la couche le vieux tan pour y en ajouter de nouveau, on porteroit préjudice aux plantes. Il faut en même temps faire placer les plants enracinés dans des pots, en d'autres pots d'une plus grande largeur, et bien prendre garde de ne point blesser les racines, puisqu'elles souffriroient dans cette saison un échec considérable, et qu'il seroit difficile de réparer.

On lave et on nettoye les feuilles des arbres à café et de tous les autres arbres de serre-chaude, pour les préserver des ordures; on en arrache toutes les feuilles qui dépérissent, de crainte qu'en les laissant subsister, elles ne corrompent l'air de la serre. La surface de la terre dans les pots doit être fréquemment remuée, de peur qu'elle ne se resserre et qu'elle n'engendre de mauvaises herbes.

Les plants d'ananas doivent à présent montrer leurs fruits en abondance; c'est pourquoi on doit les arroser fréquemment, en ne leur donnant de l'eau que peu à la fois; pour les avancer, et faire enfler le fruit. Il faut tenir le tan à un degré de chaleur tempérée; car si on souffre que sa chaleur décline en cette saison, la couleur des ananas sera changée, altérée, et le fruit deviendra mince et petit; à l'article de la *serre chaude*, il sera traité particulièrement de ce fruit. Vers la fin de

ce mois, on prépare de nouveau tan pour les couches d'été d'ananas, dans lesquelles on les tiendra plongés quelque temps le mois prochain. Mais ceci doit seulement s'entendre des plants réservés pour régénérer, ou pour servir à la propagation de l'espèce, et qui seront les rejetons de la dernière saison. On ne les transporte pas sur couches de trop bonne heure, à moins qu'on n'ait une cheminée ou un poêle, pour échauffer l'air dans la mauvaise saison; car la chaleur du tan seule sera pour eux insuffisante jusqu'au commencement d'avril (à la mi-germinal), temps auquel le soleil donnera une chaleur que le tan seul ne pourroit faire naître. Les couches qui renferment les arbres fruitiers doivent être rafraîchies par de nouveau tan vers la fin de ce mois, surtout celles dont la chaleur foiblit; car si on ne conserve pas le tan dans un degré convenable de chaleur pendant cette saison, l'accroissement du fruit sera beaucoup retardé.

Les aloès, euphorbes, melons et cierges épineux, ainsi que d'autres tendres plantes succulentes, doivent recevoir un peu d'eau dans cette saison. Mais les mesembryanthèmes, *sedums* ou joubarbes, cotyledons, et autres espèces plus dures doivent être fréquemment rafraîchies, quoique peu à la fois, parce que beaucoup d'humidité en cette saison leur causeroit la corruption. On doit à présent faire quelques nouvelles couches-chaudes de tan, pour y semer les graines de ces tendres plantes exotiques, annuelles; on y plongera de petits pots remplis d'une terre fraîche et légère, afin qu'elle puisse recevoir de la chaleur avant que de lui confier les semences. Cette méthode de mettre les graines dans des pots est préférable à toute autre, parce que lorsqu'on tirera les plants des pots, pour être transplantés, ils auront de la terre attachée à leurs racines; par là ils seront peu en danger de souffrir, parce que les racines auront été parfaitement conservées. Celles des graines qui auront resté longtemps dans la terre, et qui ne seront pas si avancées, pourront être remises dans une nouvelle couche chaude, si la chaleur de la première s'est éteinte ou affoiblie, et leur végétation fera des progrès.

Vers la fin de ce mois, on prépare du fumier chaud pour en faire une couche, dans laquelle on transplantera quelques tendres sortes des fleurs annuelles pour les avancer, afin de les faire fleurir, et de perfectionner leurs graines avant l'hiver.

Plantes en fleurs dans les deux serres.

Jasmin jaune des Indes, jasmin ou *lantana* d'Afrique à feuilles de houx, jasmin d'Espagne, *philyca* à feuilles de bruyère, *geranium* avec une fleur écarlatte, *geranium* avec une fleur diaprée ou bigarée, ou panachée, plusieurs sortes de mesembryanthèmes, polygale arborescente, cyclamènes d'Alep, cacale d'Afrique en arbrisseau avec des feuilles succulentes, seneçon en arbrisseau à feuilles de plantin découpé, hermanie à feuilles d'aune, aloès de plusieurs sortes, arctotides, *turnera*, séné bâtard d'Amérique en arbrisseau à larges fleurs jaunes, euphorbe, cotyledons à larges feuilles coupées, *malpighia mali punici facie*, ou à feuilles de grenade, herbes à chiffon avec fleur de pourpre, cytises, arbre à café, calle ou *arum* d'Ethiopie, *hypericum* des Baléares, *jacobaea-lily*, lis jacobée ou lis de saint-Jacques, lis du Mexique, *ixia*, *Watsonia*, oseille des bois d'Afrique à larges fleurs pourprées, oseille des bois d'Afrique à fleurs jaunes ombellées, aster pourpre en arbrisseau du Cap de Bonne-Espérance, *spreading starwort*, aster étalé d'Afrique à fleurs pourprées, *sisyrinchium*, *crinum*, *pancratium*, *corona-regalis* à fleurs rondes, gladiole des Indes, aristoloche des Indes à fleur écarlatte, tanaisie d'Afrique, arbre de corail,

Digitized by Google

antholize, joubarbe en arbre, queue de lion en arbrisseau, bermudianne d'Afrique, avec quelques autres.

Mars (Du 11 ventôse au 11 germinal).

Ouvrage à faire dans le Potager.

C'est dans ce mois surtout qu'il faut veiller à détruire les taupes, elles commencent à entrer en amour, et, si on n'y prenoit garde, elles retourneroient tout un jardin.

Le temps est ordinairement plus incertain et moins stable dans ce mois que dans aucun autre de l'année; quelquefois il est sec et froid, et quelquefois humide et chaud, accompagné souvent de grêles et de vents impétueux. C'est alors qu'il faut veiller avec soin aux couches chaudes des melons et des concombres, car souvent elles périssent, ou du moins font manquer la première récolte. Pour éviter ce dommage, on donne aux couches, si leur chaleur décline, une doublure de fumier neuf de cheval, tout autour des côtés, afin de renouveler le feu; on observe de bien couvrir les vitres avec des nattes chaque nuit, mais pendant le jour on leur laisse respirer un air frais, à proportion de la chaleur des couches, et suivant que le temps le permet, surtout après qu'on a doublé les côtés d'un nouvel engrais, lequel excitera une grande vapeur dans les couches pendant quelques jours. Si cette vapeur est tenue renfermée sous les vitres, elle sera funeste aux plantes, et leur fera manquer le fruit.

On sème les graines de choux, choux rouges et choux de Savoie, pour le service de l'hiver suivant, dans une planche de terre légère en plein air. On repique les plants de choux-fleurs restant dans les couches d'hiver dans les carreaux du potager, pour la récolte générale. Ceux qui ont levé le mois dernier, et qui doivent servir en automne, doivent être aussi repiqués sur de nouvelles couches chaudes, afin de les faire avancer. Mais il ne faut pas les couvrir de trop près, cela les affoibliroit et les feroit peut-être périr; c'est pourquoi en tout temps, lorsque la saison n'est pas rude, on les découvre le jour, et on les laisse jouir de l'air, ne les couvrant que pendant la nuit, et dans les mauvais temps.

On continue de mettre en terre des pois et des féves de quinze en quinze jours, afin d'en avoir sans interruption, lorsque la saison viendra. On sème aussi chaque semaine des radis, des épinards, avec de jeunes herbes à salade, pour succéder à celles précédemment semées, des céleris, cresson, capuciues, cotoupe, ou corne de cerf, pourpier.

On peut semer à présent, panais, carottes, oignons, poireaux, bettes, bourrache, buglose, pimprenelle, aneth, fenouil, chervis, aches, alisandre, etc. Il faut les semer de bonne heure dans ce mois, surtout si le sol est sec, autrement ces plantes deviennent maigres; mais si le terrain est humide, il suffira de les semer au milieu ou vers la fin du mois. Autant les graines de fénouil, d'ache et d'alisandre réussissent peu lorsqu'on les sème en cette saison, autant elles réussissent beaucoup lorsqu'on les sème en automne et dans un terrain sec.

Au commencement du mois, on couvre de terre les alisandres, ou *alexandres* (gros persil de Macédoine), pour les blanchir; ce qui les rend tendres et propres, dans vingt jours environ; car dès que la tige commence à bourgeonner pour fleurir, ils ne valent plus rien. C'est encore le temps de blanchir les dents de lions ou pis-

senlis, qu'on mange en salade. On prend ces plantes dans les champs, et on les enterre ensuite profondément, selon la méthode indiquée pour les endives. Dans trois semaines elles seront blanchies, et bonnes à manger.

On sème du persil, de la poirée, de l'oseille, du chervis, de l'arroche, des soucis, et des épinards, surtout si le terrain est humide; car si la terre est humide, ce mois-ci est plus favorable pour les semer que le mois précédent.

On plante par *coupures*, c'est-à-dire en divisant, ou en éclatant les racines, plusieurs plantes aromatiques, comme tanésie, pouliot, camomille, baume, sariette, sauge, romarin, hysope, santoline, lavande-aspic, armoise, thym, et quelques autres, lesquelles vont commencer à bourgeonner ou à pousser des boutons, et qui prennent racine à présent beaucoup mieux qu'en aucun autre temps de l'année. On sépare bien les racines de menthe, d'estragon, d'absynte, et des autres plantes dont la mort attaque tous les ans, non-seulement ce qui est hors de terre, mais encore les racines, et on les repique sur de nouvelles couches, afin de pouvoir défaire les anciennes pendant l'été, lorsque ces nouveaux plants seront en état de servir.

On coupe à présent ou on arrache les rejetons ou oeilletons des vieilles racines de chervis, et on les plante par rayons éloignés de dix pouces l'un de l'autre, en laissant six pouces de distance entre chaque plant, et en observant, quand le temps est sec, de les arroser jusqu'à ce qu'ils ayent pris racine. Mais les plants d'oeilletons ne donnent jamais d'aussi bonnes racines que les plants provenus de graines.

Les plants de laitues qui ont passé l'hiver dans des bordures chaudes, ou sur de vieilles couches chaudes, doivent être repiqués dans un lieu plus à découvert, autrement ils deviendront languissans et se réduiront à rien, surtout si on les met le long des murs, des haies et des palissades, ou s'ils ne sont qu'à trop peu de distance les unes des autres. En ce cas, il faut en transplanter une bonne partie, et si on n'en laisse que peu et à la distance qui leur convient, on en aura de bonne heure en cette saison. On sème aussi dans une pièce de terre fraîche et bien exposée, quelques graines de laitue impériale, de laitue de Cilicie, de laitue cosse, et autres espèces; elles serviront pour succéder aux semailles du mois dernier.

Vers le milieu de ce mois il faut enfoncer la fourche dans les plants d'asperges de pleine terre, en prenant bien garde de ne pas blesser la couronne ou l'extrémité des racines. Mais on peut différer de les ratisser et de les unir jusqu'au commencement du mois prochain, afin de retarder l'accroissement des méchantes herbes; et même ce sera assez tôt, pourvu qu'on fasse ce travail avant que les boutons paroissent au-dessus de terre; car le seul danger auquel on s'expose dans cette opération, c'est d'en détruire les boutons.

Au commencement de ce mois, il fait bon de semer du persil de Hollande à larges racines, ou à la volée, ou par rayons, à un pied de distance l'un de l'autre. Lorsque les plants ont levé, il faut les éclaircir en les laissant, à trois ou quatre pouces d'intervalle l'un de l'autre, dans les rayons, afin d'obtenir de bonnes racines; ou, si on aime mieux, on peut le clair-semer dans une pièce de terre légère, ainsi qu'on le pratique à l'égard des carottes, en le houant et le conduisant de même; cette voie est la plus sûre pour procurer de larges racines.

Sur la fin du mois on fait de nouvelles couches d'asperges, si le terrain est sec; mais s'il est humide, il sera plus à propos de différer jusqu'au commencement du mois prochain; ces plantes prennent beaucoup mieux lorsqu'on les transplante précisément au moment qu'elles commencent à bourgeonner. Mais en ceci la saison seule doit vous déterminer, soit pour avancer, soit pour retarder ce travail.

On

On sème les graines d'asperges en pleine terre, et on plante des racines autrement appelées *griffes*, qui se vendent au cent.

Les radis et les épinards semés dans les deux mois précédens, doivent être binés présentement, et on ne doit laisser entr'eux que quatre à cinq pouces d'intervalle, observant de bien remuer la terre tout au tour, afin de détruire les jeunes herbes, et de contribuer efficacement au développement des plantes. Ce travail doit se faire dans un temps sec, les mauvaises herbes en seront plus facilement détruites.

On continue de faire des couches de concombres, de melons, de pourpier, etc. pour succéder à celles du mois dernier; et vers la fin du mois, ou au commencement de l'autre, on sème des graines de melons et de concombres par rayons; on les met sous cloche ou autre verre. Il faut semer, à présent, sur couches chaudes, la nigelle épicée, le mélongène, la moldavique, des graines de *Capsicum* ou poivre de Guinée pour cornichons et marinades, ainsi que des graines de tomates ou pommes d'amour, pour soupes et ragoûts; et vers la fin du mois, un peu de graines de cresson des Indes sur une couche dont la chaleur soit très-modérée, afin de faire avancer quelques-unes de ces plantes.

Il faut cultiver les artichauts, et ne laisser parmi les plants les plus beaux et les mieux situés, que deux ou trois tout au plus sur chaque racine pour porter; ne laisser surtout que ceux qui croissent en-dessous de la tige, et arracher tout le reste. On les oeilletonnera et on choisira les meilleurs oeillctons pour faire une nouvelle plantation. Ils produiront des têtes en automne, lorsque ceux qui venoient des vieilles racines seront passés. En faisant ce choix, on prend toujours ceux dont les racines sont tendres, et on rejette ceux qui sont déjà convertis en bois.

On sème des cardons sur une couche de terre légère, fumée et assez fine, en observant de les préserver des herbes sauvages. Si le terrain est sec, on les arrose jusqu'à ce qu'ils soient assez gros pour être transplantés.

Vers la fin de ce mois on peut mettre en terre quelques haricots, mais dans des bordures très-chaudes, et à l'abri du froid. Cependant ceci ne doit point avoir lieu pendant un temps humide, ils pourriroient.

On sème aussi de la marjolaine, du thym et de l'hysope, et autres tendres plantes aromatiques, en choisissant un sol chaud et sec; car elles ne réussiront pas dans une terre humide.

On continue de semer toutes sortes de jeunes salades deux fois la semaine: cresson, moutarde, raves, radis, etc. dans les bordures chaudes, jusqu'à la fin du mois, passé lequel les jeunes plantes réussiront mieux dans une exposition plus ouverte.

On partage les racines de ciboules et échalottes, et on les plante à l'ombre pour les faire croître, on plante de la rocambole et des échalottes; et au commencement du mois on transplante les poireaux pour graines: ils doivent être repiqués dans une bonne exposition, parce que leurs racines ne mûrissent que tard en automne; et lorsque dans la mauvaise saison ils sont laissés en plein air et dans une exposition froide, il est rare qu'ils réussissent.

A la fin de ce mois, on sème du pourpier dans les bordures chaudes des terres ordinaires; il sera bien placé, pourvu que la saison soit chaude et sèche. On peut aussi semer des navets hâtifs pour en avoir de bonne heure.

On doit semer à présent des graines de fenouil, par rayons éloignés d'un pied l'un de l'autre; il faut que ces graines soient clair-semées, et recouvertes, de

l'épaisseur d'un pouce environ, d'une terre légère. Elles demandent un sol riche et léger, sans quoi elles ne réussissent pas.

Vers la fin de ce mois, on sème du chanvre, du lin, du trèfle de Hollande blanc et rouge, du sainfoin et de la luzerne, pourvu que la saison soit favorable, autrement on attend encore quelque temps. Si le temps est sec, on peut donner aux blés la houe et le roulloir.

On sème toutes sortes de pois pour la récolte générale, et en plein champ. Ceux qu'on a semés dans les mois précédens, et qui ont prospéré, doivent être recouverts d'un peu de terre, c'est-à-dire, rechaussés; il faut aussi passer la houe sur le terrain qui les sépare, si le temps est sec.

On sème en plein champ les carottes, dont les racines sont destinées à la nourriture du bétail, etc. C'est un usage adopté par les propriétaires les plus intelligens; car un arpent de carottes engraisse plus les brebis que trois de navets. On en donne aussi aux chevaux, et la carotte est un excellent aliment d'hiver; semée au printemps elle n'est point sujette, ainsi que les navets, à être détruite par les mouches, ce qui rend la récolte certaine et assurée.

Produits du Jardin Potager.

Epinards d'hiver en grande quantité, choux, choux de Savoie, montans de choux et de choux de Savoie en grand nombre et fort bons; broccolis, choux cabus, *borecole* ou choux-calibre, bettes rouges, poirée, cardons, carottes, navets, panais, patates ou pommes de terre, artichauts de Jérusalem, céleri, endives, et toutes sortes de jeunes salades; et dans les couches chaudes, ou, concombres, asperges, pois, haricots, pourpier, etc.; dans les bordures chaudes, menthe, estragon, tanésie, sauge sauvage, ssuge, persil, soucis, pimprenelle, oseille, hysope, sariette d'hiver, romarin, beaume, et autres espèces d'herbes potagères.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruits.

On achève la plantation d'arbres et d'arbustes si elle ne l'est pas.

Au commencement de ce mois il faut finir la taille de toutes les espèces tendres d'arbres à fruit, comme pêches, abricots, *nectarines* ou pavies, etc. Leurs boutons, si le printemps s'est annoncé avec douceur, doivent déjà s'enfler, et il seroit à craindre qu'on ne les fît tomber, en tardant trop à attacher les branches. Quand la taille des arbres est achevée, et que les branches sont attachées avec le clou ou sur le treillage, on bêche la terre autour de leurs racines, pour la desserrer et en détruire les mauvaises herbes. Quand les arbres sont en fleurs, si l'air est vif et que les nuits soient froides, il est prudent de les couvrir de nattes, de toiles ou de roseaux, pour les mettre à l'abri de la rigueur du temps. Mais il faut avoir attention de les ôter toutes les fois que le temps s'adoucit, autrement les rejetons pousseroient trop tôt, et la floraison seroit si foible, que le moindre mauvais temps la détruiroit. Quand il arrive un printemps fort sec, il est bon de faire une aspersion légère aur les branches, si le temps est assez doux pour cela. On fortifie la floraison, on fait avancer le fruit, et l'on rend un grand service aux arbres; mais il faut faire ceci avec une grande précaution.

On peut encore transplanter des arbres à fruit sur un terrain humide; mais si la terre n'a pas été préparée avant le milieu du mois pour les recevoir, il est à pro-

pos de les tirer de terre et de tailler leurs racines, ensuite de les replanter en couvrant les racines et les tiges avec de la litière, pour empêcher qu'ils ne soient desséchés par le soleil et les vents; cela retardera le temps des bourgeons, et les racines se prépareront à pousser. Par cette méthode, il est peu à craindre qu'ils ne réussissent pas, pourvu qu'ils soient pleinement arrosés dans les sécheresses, et que la surface de la terre autour de leurs racines, soit couverte de vieux chaume, pour obvier à ce que le soleil et l'air ne pénètrent point jusqu'à la racine.

C'est dans ce mois principalement qu'il faut greffer la plupart des arbres à fruit, en commençant par les espèces les plus hâtives, telles que celles qui viennent les premières en fleurs, et en finissant par les pommiers qui sont les derniers à produire. Cette opération se fait pourtant, ou plutôt on plus tard, suivant la saison.

On coupe les têtes des troncs d'arbres greffés l'été dernier, en laissant environ quatre pouces d'intervalle au-dessus du bouton, afin d'attirer la séve, et s'il est nécessaire on lie à la tige le rejeton, pour empêcher que le vent ne le dérange, même après qu'il aura déjà poussé, et qu'on l'aura couvert de feuilles. On bêche ensuite la terre entre les arbres, afin de la rendre plus accessible, plus propre à nourrir les racines, et enfin de détruire toutes les herbes parasites.

On prépare de la terre fraîche pour les couches de fraisiers; on en arrache tous les *scions* ou filamens superflus, et on détruit les mauvaises herbes qui les entourent, ce qui leur fait produire une grande quantité de fruits. On bêche la terre entre les rayons des framboisiers et des groseilliers, si on ne l'a pas fait auparavant, afin de la rendre plus propre et plus aisée à produire, et que les racines puissent mieux y pénétrer.

Les arbres fruitiers, plantés l'automne dernière en espalier avec toute leur tête, ne doivent plus l'avoir; et si l'on n'a pas encore fait ce travail, on la coupe toute entière, en ne laissant que trois ou quatre jets ou yeux d'en bas, et prenant bien garde de porter atteinte aux racines. Pour prévenir ce malheur, on appuye le pied contre le tronc de l'arbre, et on tient la partie inférieure de la tige bien serrée dans la main gauche; pendant ce temps-là, avec un couteau tranchant à la main droite, on coupe la tête. Il faut aussi couvrir soigneusement la terre autour des racines des arbres nouvellement plantés, avec du vieux chaume, ou plutôt avec de la pelouse ou des mottes de gazon, si on peut en avoir assez, en observant de les renouveler et de mettre dessous la partie gazonnée. Le soleil et les vents pénètrent alors difficilement les racines des arbres. Cette sorte d'engrais est préférable à du fumier consommé, parce qu'elle retient l'humidité plus long-temps. La négligence de cette précaution la fait mourir plusieurs arbres nouvellement plantés.

On coupe aussi quelques jets ou yeux jusqu'au nombre de trois ou quatre, aux arbres greffés au printemps dernier, et qui sont encore dans la pépinière, afin qu'ils soient garnis de branches latérales vers la terre, autrement tout leur accroissement seroit en longueur; ils deviendroient hauts, mais ils seroient nuls, fluets, et dépouillés vers le centre. Cela regarde principalement les arbres nains.

Fruits de la saison ou qui ne sont pas encore passés.

Poires: bergamottes de Bougi, bergamottes de Soulers, bergamottes d'hiver, saint-Martial, bon-chrétien d'hiver, double-fleur, royal d'hiver, bezi de chaumontelle, l'amoselle, etc.; pour cuire ou confire, le cadillac, colmar, tonneau, l'oignon, etc.

Pommes: pommepoire, nompareille, roussette d'or, roussette de pile, roussette

de *Wheeler*, *Pippiné* ou reinette de *Kent*, *Pippine* de Hollande, reinette de France, pomme d'api, reinette dure, pomme-Jean ou de saint-Jean, avec quelques autres.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fleurs ou partere.

Dans ce mois l'on peut transplanter la plupart des plantes à racines fibreuses, comme oeillets-carnés, oeillets, oeillets de poëte, lychnis sauvage, lychnis, statices ou oeillets-marins, asters, verges d'or, *helianthe* ou tourne-sol vivace, campanule de Cantorberi, campanule à fleurs de pêchers, chèvre-feuille de France, pâquerettes, oeil-de-boeuf, camomille, marguerite d'or, *geranium* de la dure espèce, véronique, ancolie, pulmonaire, fraxinelle, rob'n en lambeaux ou maglonette, aconite-salutaire, ainsi que plusieurs autres sortes. Quand le sol seroit sec, il auroit mieux valu faire ce travail en automne, parce que les plantes auroient pris racine en terre, et qu'elles auroient plus de force pour résister à la sécheresse, et qu'elles produiroient une plus grande quantité de fleurs.

On remue la terre des bordures et des planches à fleurs plantées en automne, avec une petite houlette, en prenant bien garde de n'offenser, ni les racines, ni les boutons de fleurs qui commencent à pousser. On empêche la crue des mauvaises herbes; et en ràtissant le terrain, on le rend uni et plus agréable à l'oeil.

On replante le baume, le thim, la lavande, le romarin, l'hisope, etc.

Les hyacinthes choisies, anemones, renoncules et tulipes, vont commencer à montrer leurs boutons de fleurs; il faut les couvrir bien soigneusement de toiles ou de nattes dans le mauvais temps, car lorsque les fleurs restent exposées au froid, il arrive souvent que leurs boutons sont pincés, et qu'ils ne s'ouvrent jamais aussi-bien que ceux qui ont été soignés. On donne des *tuteurs* ou de petits bâtons aux belles hyacinthes, on y attache la tige, pour qu'elle puisse s'appuyer dessus; autrement les doubles, qui sont pesantes, entraîneroient la tige et perdroient tout leur éclat.

On plante quelques racines d'anemones doubles communes, pour fleurir tard, et pour succéder à celles plantées en automne. Si la saison annonce de la sécheresse, on les rafraîchit de temps en temps avec de l'eau, autrement elles ne réussiroient pas.

Les pots et les caisses où on a mis des auricules, doivent être transportés à l'ombre, car ces plantes vont bientôt lever; et si, seulement pendant un jour, tandis qu'elles sont jeunes, elles restoient exposées au soleil, la plupart d'entr'elles périroient. On doit aussi les rafraîchir avec de l'eau dans un temps sec, mais doucement et prudemment, de peur de les mettre hors de terre.

Les pots d'auricules choisies demandent à présent beaucoup d'attention, pour les protéger contre les vents destructeurs et les nuits froides; autrement les boutons seront pincés, et la fleur sera détruite. On doit également les rafraîchir, de temps à autre, avec de l'eau, dans les temps secs; mais prendre garde que l'humidité gagne le centre de la plante; la tige qui porte les fleurs en pourroit recevoir du dommage.

On creuse la terre dans les carreaux du jardin, et entre les arbrisseaux à fleurs, si on ne l'a pas fait le mois précédent. Par là on rend la terre plus accessible, on fait fleurir les arbrisseaux avec profusion, et on les purge de toutes

mauvaises herbes; la propreté est toujours à désirer dans toutes les parties d'un jardin. Mais dans ce travail on prend garde de ne pas trancher la racine des fleurs qui sont entre les arbres et les arbrisseaux.

On donne de nouvelle terre aux oeillets-carnés plantés en automne, ce qu'on exécute en tirant une partie de la terre hors des pots, en prenant bien garde d'offenser les racines, et en y substituant de nouvelle terre; on arrache aussi toutes les feuilles mortes.

Les pots de lychnis sauvage double ou de rose-compagnon, de campanules, de lychnis-écarlatte, et autres fleurs plantées en automne, demandent à être rafraîchis par une nouvelle terre, bien préparée, qu'on répandra à la surface. On ôte aussi toutes les feuilles qui dépérissent, et on purge les pots de toute ordure. En y remettant cette nouvelle terre, on prend garde qu'elle ne s'engage dans les feuilles et qu'elle ne les ensevelisse. Quand ce travail est fait proprement, il fortifie les plantes, et rend leur floraison abondante.

On ôte dans les planches et les bordures de fleurs, toutes mauvaises herbes, et on gratte doucement la surface de la terre pour en éloigner la mousse et autres herbes parasites.

Vers la fin du mois on sème les graines de toutes fleurs annuelles de la dure espèce, comme : Adonis, miroir de Vénus, nombril de Vénus, pois de senteur ou gesse odorante, pois de Tanger, atrape-mouche de Lobel, pavot large double, lychnis bâtard, roquette ou julienne annuelle, touffe de Candie, lavatère, julienne, ambrette ou le grand-sultan, tournesol annuel, nasturtium des Indes, pavot bâtard, dracocephale de plusieurs sortes, nigelle, scabieuse salutaire, queue de scorpion ou la chenille, la limace-plante ou le *limacier*, avec plusieurs autres. La meilleure méthode de les cultiver est de clair-semer les graines dans quelques coins. Lorsque ces plantes croissent *trop drû*, ou qu'elles sont trop fournies, on les dégarnit, n'en laissant que peu dans chaque coin, suivant leur grosseur; car ces sortes de plantes ne réussissent pas si bien quand elles sont transplantées.

On sème à présent dans la pépinière à fleurs, des graines de plusieurs sortes de plantes *biennales* ou *perennales*, c'est-à-dire, bisannuelles et vivaces, afin de suppléer aux bordures du parterre l'année suivante; comme, colombine ou ancolie, campanule de Cantorberi, chèvre-feuille de France, violier de muraille, oeillet de poëte, oeillets, primerose ou primevère en arbre, valerianne de Grèce, campanule pyramidale, lychnis écarlatte simple, lychnis sauvage simple ou rose du compagnon, atrappe-mouche simple, véronique, catananche ou pied de lion de Candie à fleurs bleues, pied d'alouette vivace, gaure bisannuelle ou biennale, scrophulaire, valériane des jardins, avec quelques autres.

Et sur couche modérément chaude, quelques graines des fleurs suivantes : merveille du Pérou ou belles de nuit, soucis de France, balsamine femelle, soucis d'Afrique, *convolvulus-major* ou liseron, *capsicum* ou *stramonium*, oeillet d'Inde, ambrette ou fleur du Sultan, pomme d'amour, amaranthe en arbre, amaranthe-pourpre ou sanguine, ainsi que plusieurs autres sortes qui, quoiqu'assez dures, exigent cependant de la chaleur pour les faire avancer dans le printemps. Mais si on les sème trop tôt, elles croîtront *trop drû* et seront trop fournies avant que la saison soit assez favorable pour les transplanter ailleurs.

On fait de nouvelles couches chaudes, pour y recevoir les espèces choisies de fleurs annuelles semées le mois dernier; la terre dont on formera ces couches doit être excellente, sans quoi les plants ne profiteroient pas. Quand la chaleur

de la couche est modérée, on y met les plantes, en laissant entr'elles les distances favorables à l'accroissement, observant de leur donner de l'ombre pendant le jour et dès que le soleil paroît, jusqu'à ce qu'elles aient pris racine, et de les rafraîchir au besoin avec de l'eau. Par cette méthode, les amaranthes et autres sortes de fleurs curieuses annuelles, prendront un beau volume et seront parfaitement développées.

Vers la fin du mois, si la saison est douce et que l'air soit un peu humide, on transplante la plupart des arbres toujours verts, comme : houx, ifs, philyréa, alaterne, laurier, magnolier, cyprès, cèdre du Liban, cassine ou l'arbre à baies de casse, cistes de toutes les sortes, trèfle de lune ou luxerne, genevrier d'Amérique, chêne-vert, liége, etc. ainsi que plusieurs autres genres d'arbres exotiques, en observant de couvrir avec de vieux chaume, la surface de la terre aussitôt qu'on les a plantés, afin d'empêcher le soleil et les vents de pénétrer la terre et de dessécher les racines. Mais si le temps annonce de la froidure pendant ce mois, et que les vents du nord et de l'est portent la sécheresse avec eux, on fera mieux de remettre ce travail au commencement du mois prochain, et d'attendre que la saison soit plus favorable.

On sème dans ce mois les graines de l'arbousier ou fraisier en arbre, sur couche modérément chaude; ce qui avancera doucement leur croissance, pourvu qu'on les arrose abondamment, et qu'on les mette à labri du soleil pendant la chaleur du jour.

On sème à présent des graines de sapin, pin, laurier, cèdre, alaterne, phyllyréa, et autres arbres toujours verts, ainsi que des exotiques de la dure espèce ou de pleine terre, dans des endroits où elles soient seulement exposées au soleil levant, et on les recouvre d'une terre légère, observant, si la place est humide, d'élever tellement les bordures au-dessus du niveau du terrain, qu'il ne reste point d'eau près de la surface. Cependant si les graines de la plupart de ces sortes d'arbres étoient semées dans une couche modérément chaude, ce seroit une méthode plus sûre d'élever ces plants et d'avancer leur développement. Mais alors il faut avoir attention, lorsqu'ils commencent à lever, de leur laisser l'air libre toutes les fois que le temps est favorable, autrement ils croîtront foibles et se réduiront à rien.

Plantes à présent en fleurs dans le Parterre ou Jardin de plaisance.

Crocus de diverses sortes, perce-neige double, large perce-neige hâtif, différentes sortes de narcisses, iris de Perse, double scrofulaire, narcisse-asphodel de plusieurs sortes, cyclaman printanier, tulipes de printemps, couronne impériale, hyacinthes de plusieurs sortes, adonis vivace à feuilles de fenouil, quelques anemones, violettes, hépatiques, violiers de muraille ou violettes de saint-George, deux sortes d'alysson, fumeterre vivace, primerose ou primevère, polyanthes, pâquerette ou la marguerite de pâques, violette en dent de chien ou *erythronium*, muscaris ou grappe de jacinthe, *fumaria* ou fiel de terre, hermodacte ou tête de serpent, colchique printanier ou saffran des prés, auricules, souhaits ou pensées, joubarbe, anemones des bois, ellébore, cynoglosse vivace, saxifrage de montagne bleu, *sedum* d'Espagne blanc, vesce de Venise, fleur étoilée jaune ou *melanthium*, pulmonaire orientale, bourrache de Constantinople, avec quelques autres.

Arbres et arbrisseaux durs à présent en fleurs.

Amandiers, cornouillers à prunes, Mézeréons, laurier-épurge ou lauréole, lauréole, laurustin ou laurier-thym, clématite d'Espagne ou la joie du voyageur, clématite de Sibérie, cornouiller à cerise, Benjamin en arbre ou alcée d'Egypte, rhamnoïdes à feuilles de saule, chèvre-feuille érigé, érable à fleur écarlatte, érable de Norvége, laurier-cerise, melèze, frêne à manne, cytise de Sybérie, avec quelques autres.

Plantes médicinales, dont on peut à présent faire usage.

Véronique aquatique, boutons de sureau, pointes d'ortica, fleurs de tussilage, noble-hépatique, primeroses ou primevères, violettes, herbe au panaris à feuilles de rue, cresson d'eau; et vers la fin du mois, des boutons de peuplier.

Ouvrage à faire dans la Pépinière.

On sème dans ce mois, des graines d'arbres toujours verts, comme: pins, sapins, chênes-verts, cèdres du Liban, cyprès, genevriers, lauriers, et quelques autres, ainsi que de plusieurs autres arbres durs exotiques, comme: acacia épineux de Virginie, persimon ou *diospyros*, liquidambar ou *stirax*, noyer de Virginie, noyer noir de Virginie, plane ou platane occidental et oriental, sassafras, bois de chien ou cornouiller de Virginia, melèze, arbre de Judée, cyprès d'Amérique, aubépine à fruit noir; toute sorte de néfliers, comme azaroles, chinquapin, tulipier, acacia bâtard, pistachier, et plusieurs autres.

La plupart des arbres toujours verts, et plants exotiques, pourroient à présent se transplanter, pourvu que la saison fût favorable; autrement on différera jusqu'au commencement du mois prochain, en observant de ne faire ce travail que lorsque le vent est au sud, avec apparence de petites pluies douces; car si le temps étoit sec, et que le vent fût à l'est, il ne seroit pas sûr de les transplanter. On diffère donc jusqu'à la fin du mois; car, les vents aigus de l'est et les nuits froides revenant après que l'ouvrage aura été fait, les plants seroient en danger de périr.

Voici la saison de planter des *coupures* ou boutures de plusieurs sortes d'arbres et d'arbrisseaux exotiques, qui, généralement, réussissent mieux lorsqu'ils sont plantés précisément avant leur pousse. Si le temps est au sec, on les arrose fréquemment, et on couvre la surface de la terre avec de vieux chaume, pour empêcher le soleil et les vents de pénétrer trop avant dans la terre, et de détruire les plants qui ne sont pas encore bien enracinés.

Dans ce mois on greffe toutes sortes d'arbres fruitiers; vers la fin, on greffe aussi les houx, et on *greffe en approche* toutes sortes d'arbres et d'arbrisseaux exotiques de la dure espèce ou de pleine terre. Dans cette opération il faut avoir soin de les mettre dans de la terre grasse; car si l'air ou l'humidité gagnoit la partie fendue des rejetons, les greffes ne pourroient s'unir à eux.

On bêche continuellement entre les jeunes arbres, si on ne l'a pas fait dans les mois précédens, afin que la terre soit bien desserrée, bien remuée, bien propre et bien nette, avant que les arbres commencent à pousser; ce qui contribuera beaucoup au développement des arbres.

A la fin de ce mois, on doit planter des rejetons de vignes, en observant de les coucher dans la terre jusqu'à l'oeil le plus haut, en sorte qu'aucune partie du rejetnn ne parnisse hors de terre. Si on observe bien cela, et qu'on n'ait choisi que des rejetons qui ont un nœud du bois de la derniere année à l'extrémité, il n'y aura pas de danger qu'ils se pourrissent.

On redresse et ou attache les plants qu'on désire avoir à tige droite; car si on les néglige quand ils sont jeunes, on ne réussit plus si bien lorsque les tiges auront pris de la grosseur.

Dans cette saison, plusieurs arbres et arbrisseaux dont les graines ont été semées en automne ou dans le printemps dernier, vont commencer à lever; on doit soigneusement les préserver des mauvaises herbes; et si la saison annonce de la sécheresse, leur donner un peu d'eau tous les huit jours. Il faut faire en sorte de les délivrer des niseaux, des souris, des taupes, des lapins, des lièvres et autres animaux voraces, qui détruiroient en peu de temps toute la plantation, si elle restoit exposée à leur dévastation.

Si les nuits devenoient froides, il faudroit couvrir avec grand soin les couches où reposent les jeunes plants, sans quoi le froid pinceroit ceux qui commencent à percer la terre, ou en amollissant le terrain, il en fera écarter les racines.

Le genevrier commun, et même celui de Suède, houx, if, cèdre de Virginie et de la Caroline, bois de chien ou cornouiller d'Amérique, sassafras et autres plants de graines dures semées l'année dernière, vont commencer à lever. Il faut leur donner tous les soins nécessaires, pour prévenir les injures qu'ils peuvent recevoir du froid ou des vents aigus de l'est. Ceux semés en caisse, nu dans des pots, peuvent être à présent repiqués sur couche modérément chaude. Cela les avancera et les fera un peu pousser dans le printemps; ils se fortifieront en automne, et les forces qu'ils auront acquises les mettront en état de se soutenir pendant l'hiver. Ceux qui ont levé l'année dernière et qui demandent à être transplantés, devroient être séparés dans cette saison, et plantés chacun dans un petit pot qu'on placera sur une couche de chaleur tempérée. Si la couche a des cerceaux garnis de nattes, elle suffira pour ces sortes de plants de la dure espèce, surtout à l'approche du printemps. On les avancera beaucoup par cette méthode, et on leur fera faire de grands progrès.

Ouvrage à faire dans les deux serres.

On arrose les orangers, myrtes, lauriers, *amomum* de Pline, et autres arbres exotiques moins tendres; on les arrose souvent, mais pas trop à la fois, et on commence à les accoutumer à prendre l'air par degrés. On ouvre les fenêtres toutes les fois que l'air est doux et tempéré; mais dans les jours froids, ou lorsque l'air est vif, on ne les y laisse pas trop exposés; car le séjour dans la serre les ayant attendris, un air un peu vif leur causeroit de grands préjudices, et il faut attendre qu'ils se soient un peu endurcis.

On lave et on nettoie les feuilles et les tiges des orangers; on les purifie de toute ordure et de toute saleté qu'ils pourroient avoir ramassées pendant l'hiver dans la serre. Ceux qui ne demandent pas à être changés, exigent cependant qu'on ôte la terre à la surface de la caisse ou des pots, et qu'on la change contre une terre neuve et fraîche. Cet amendement les fortifiera beaucoup, et les préparera à donner des fleurs.

Vers la fin du mois, si le temps est favorable, on peut sortir les caisses de laurier,

laurier, laurustin, absinthe en arbre, ciste et autres de la dure espèce. On les place près d'une haie, ou sous des arbres, en un mot, dans une telle situation qu'ils puissent être à l'abri de la froidure et des vents. Ce travail éclaircira un peu la serre, et laissera une plus grande portion d'air à ceux qui restent enfermés. Mais cela ne doit se faire qu'en supposant la saison très-tempérée, autrement il vaut mieux différer jusqu'au mois prochain.

S'il se trouvoit des orangers qui fussent *décapés*, c'est-à-dire, qui n'eussent pas leur tête en bon état, il faudroit promptement les changer de place, tailler leur tête de près, et les transporter dans une couche chaude de tan, pour les forcer à repousser. On suivra à cet égard le traitement désigné dans le mois précédent.

On taille aussi les têtes des myrtes, des lauriers, et autres exotiques de la dure espèce, si on s'apperçoit que leur tête soit déchirée et tombée en décadence. On les place dans une couche assez chaude seulement pour les faire repousser. Mais dès qu'ils auront bourgeonné, on leur fait respirer l'air le plus qu'il est possible dans un temps chand, afin d'endurcir les jeunes branches. Par cette méthode, on renouvellera leur tête, on la remettra en bon ordre, et on rendra la beauté aux arbres, en les taillant adroitement.

Au commencement de ce mois, on sème des pepins d'oranges, de limons et de citrons, pour enter sur sauvageon toutes ces différentes sortes. Si on les tire de fruits pourris ou gâtés, mais qui avoient acquis un degré parfait de maturité, pourvu que ces pepins ne soient pas encore passés, ils seront meilleurs que ceux qu'on aura tirés d'un fruit sain. Il faudroit les semer dans des pots qu'on placera dans une couche de tan à une chaleur modérée, et qu'on arrosera souvent avec de l'eau. Alors ils avanceront prodigieusement; mais dans les temps chauds, on couvrira de nattes les cloches ou les châssis pendant la chaleur du jour.

Les graines d'*amomum* de Pline ou de cerisier d'hiver, peuvent se semer présentement en pots; on les enfoncera dans une couche modérément chaude; et lorsque les plants auront levé de trois ou quatre pouces, on les transplantera séparément dans des pots qu'on plongera dans une autre couche chaude. On peut tellement avancer ces plants, qu'on peut déjà en obtenir beaucoup de fruit l'hiver suivant, pourvu qu'on en ait semé les graines au commencement de ce mois.

Pour transplanter les tendres plantes exotiques venues des graines semées dans les mois précédens, on fait quelques couches de tan; et lorsque les couches sont en bon ordre, il faut remplir quelques petits pots d'une terre fraîche qu'on plongera dans la couche, afin que la terre puisse contracter de la chaleur avant de recevoir les jeunes plants qu'on y mettra un ou deux jours après; autrement la terre se trouveroit trop sèche, lorsqu'on l'emploieroit. Après qu'ils seront plantés, on les arrosera doucement, et on couvrira les cloches jusqu'à ce qu'ils ayent pris racine: après quoi on les rafraîchira fréquemment avec de l'eau, en leur laissant respirer l'air suivant la chaleur de la saison.

Le feu des poêles ou étuves doit à présent se ralentir, mais avec discrétion, et à proportion que le temps augmente en chaleur.

Les ananas qui ont subi cet hiver la chaleur sèche du poêle ou de l'étuve, doivent être à présent transplantés sur couches de tan. C'est pourquoi, si on n'a pas encore préparé les couches pour les recevoir, il ne faut pas différer au-delà du commencement de ce mois; car les fleurs du fruit vont bientôt commencer à paroître, et quand la végétation de ces plants est arrivée dans ce temps, leur fruit est rarement aussi beau, et ne mûrit pas de si bonne heure. Ceux qu'on a

tenus au tan l'hiver entier, demandent que les couches soient rafraîchies avec du tan neuf, afin de renouveler leur chaleur.

On remue les couches de tan de la serre chaude, dans lesquelles on a déposé de tendres plantes exotiques, et on y ajoute du tan neuf pour en renouveler la chaleur. On nettoie les feuilles des arbres à café et autres de la même espèce; on les purifie de toute saleté qu'ils pourroient avoir contractée, et on en arrache toutes les feuilles mortes; elles porteroient préjudice aux plants.

Plantes en fleurs dans les deux serres.

Mesembryanthèmes de plusieurs sortes, lantana à feuilles de houx (*ilex leaved*), jasmin d'Espagne, *Hermannia* à feuilles de sureau et à feuilles de guimauve, arctotide de deux ou trois genres, polygale d'Afrique en arbrisseaux, cyclamènes d'Alep, *geranium* de plusieurs sortes, seneçon en arbrisseau avec des feuilles succulentes, aloès de plusieurs espèces, coronille de crête, *sedum* d'Afrique ou joubarbe en arbre, *pancratium*, *Turnera* ou la Turner, cotyledon à large feuille coupée, *hypericum* ou plante de saint-Jean de Minorque en arbrisseau, œillet d'Inde ou souci d'Afrique, à feuilles de trèfle, *Lycium* à feuilles étroites, campanule des Canaries, tarchonanthe d'Afrique à feuille de sauge, cistes de plusieurs sortes, casse de deux ou trois genres, *medicago* arborescente, *crinum*, arbres à café, *jacobaea* à fleur de pourpre, lauriers d'épurge de différentes sortes, *Teucrium Boeticum: phylica*, *chrysocoma*, cytise des Canaries, ornithogal du Cap de deux ou trois sortes, *Cunonia* ou plante de Cunon, *Watsonia* ou plante de Watson, antholyze, oseille des bois d'Afrique à larges fleurs pourprées, la même à larges fleurs jaunes, scabieuse en arbre, souci d'Afrique en arbrisseau, othonne ou jacobée à feuilles coupées, tanésie d'Afrique en arbrisseau, thlaspi ou toupet de Candie en arbrisseau, aster ou herbe à l'étoile d'Afrique en arbrisseau, canne d'Inde, célastre ou arbre à bâton, Malpigie ou cerisier des Barbades, petit cierge rampant à fleurs cramoisies, *lotus* pourpre, Euphorbe, tetragonne à feuilles traînantes, amaryllis de deux ou trois sortes, *Justicia* ou noyer de Malabar de deux sortes, calle d'Afrique, gladiole du Cap de Bonne-Espérance, Bermudiane d'Afrique, *Moraea* ou la plante Robert-More, *sisyrinchium*, arbre de corail de la Caroline, avec quelques autres.

Avril (Du 12 germinal au 11 floréal).

Ouvrage à faire dans le Potager.

Au commencement du mois, on prépare les engrais, on les travaille, on les entasse, afin qu'ils se mêlent bien, qu'ils s'échauffent, et qu'ils puissent servir, vers le milieu du mois, à faire des sillons pour concombres et melons qu'on mettra sous cloches ou autres verres. On continue ce travail jusqu'à la fin du mois, temps auquel on aura besoin d'une grande quantité d'engrais. Quinze jours après ce premier travail, on fait encore de nouveaux tas de fumier, afin de n'en pas manquer pour les melons et concombres. On observera que ces sortes de couches, faites sur la fin du mois, n'exigent pas une si grande quantité de fumier que celles qu'on fait plutôt. Le milieu de ce mois, est le temps propre à planter les melons qu'on veut faire lever sous papier. Il faut, en faisant les *dossières*, tranchées et sillons, si le terrain est sec, que le fumier soit d'un demi-pied plus élevé que la surface de la terre; on met ensuite de la terre sur le fumier jusqu'à la hauteur d'un pied et

Digitized by Google

demi tout au moins, afin que le melon puisse avoir assez d'espace pour jeter ses racines. Si on suit cette méthode, les plants n'exigeront point d'eau dès qu'ils auront bien pris racine; et on pourra se promettre d'obtenir une excellente récolte de melons choisis, au lieu qu'en suivant la méthode commune, ces plantes avortent fréquemment ou ne produisent que peu de fruit. Mais dans un terrain humide, les sillons doivent être tellement élevés au-dessus du niveau de la terre, que le fumier ne puisse y répandre assez d'humidité pour la geler. Souvent tous les plants sont détruits, pour n'avoir pas eu cette précaution. Les allées, fosses ou sentiers entre ces couches, doivent aussi recevoir du fumier et de la terre, jusqu'à la hauteur des couches, afin que les racines ayent de la place pour s'étendre de chaque côté, car elles se développent autant dans l'intérieur de la terre que les branches se déploient à la surface.

Il est encore temps de semer la marjolaine, du thym, de la sarriette d'été, et autres plantes aromatiques, dont la première ne réussira pas si on la sème trop tôt, surtout dans un printemps froid et humide.

On plante des haricots au commencement du mois, dans une situation chaude et si le temps est chaud; car une grande humidité détruira les semences dans la terre. On sème du pourpier dans des bordures chaudes, afin d'en avoir après que celui des couches chaudes sera passé.

On continue de houer les plants de radis, carottes, panais, oignons, poireaux, etc. en ne laissant entr'eux que la distance convenable, et en écartant les mauvaises herbes. On les arrache dans un temps sec, pour être plus sûr de les avoir détruites. Si on remue la terre entre les plants, on les aidera à se développer, et on les préservera de l'infection des mauvaises herbes. Après qu'on aura répété deux ou trois fois ce travail, les plants pourront rester abandonnés à eux-mêmes jusqu'au terme de la récolte générale.

Si le temps est humide, on en profite pour planter des *coupures* ou boutures de sauge, romarin, rue, sarriette, mastic, thym, lavande, stoechas ou cassidoine, santoline, et autres plantes aromatiques; car dans cette saison elles prennent aisément racine, surtout quand on les arrose abondamment et qu'on les met à l'abri du soleil.

On plante des féves de jardin pour dernière récolte, et on continue de semer des pois-goulus et autres de la grosse espèce, pour succéder à ceux semés dans les mois précédent. On sème aussi, dans ce mois, à trois différentes reprises, quelques pois-michaux, pour qu'une récolte succède promptement à l'autre.

Il est encore temps de prendre des oeilletons ou *coupures* d'artichauts, et de planter les plus propres à donner une dernière récolte dans un terrain humide; mais si le sol est sec, ils ne produiront pas d'aussi belles têtes, et ne porteront pas si sûrement du fruit dans la première saison, que ceux que l'on a planté le mois dernier. Au milieu du mois, on repique les plants de choux fleurs levés en février (pluviôse) pour dernière récolte, dans un terrain humide; mais si c'est dans un terrain sec, et si la saison n'est pas humide, il est rare qu'ils produisent des têtes bien pommées.

On continue de semer toute sorte de jeunes salades; des radis, raves, navets, moutarde, etc., au moins deux fois la semaine; car dans cette saison elles seront bientôt propres au service. Quand la chaleur augmente, il faut avoir attention de les semer dans des endroits à l'écart et à l'ombre, car en été elles mûrissent même dans des expositions au nord.

réparée. Mais comme ces derniers plants produisent rarement du fruit la première année, ce n'est que dans un besoin pressant, qu'on les fait servir à usage.

On sème un peu plus de graines de céleri vers le milieu du mois, pour succéder à celles semées avec moins d'abondance le mois précédent. Mais on ne les sème que dans un terrain humide, avec l'attention de les arroser quand le temps est sec, et à les garantir des rayons du soleil, autrement elles ne lèveroient pas.

On sème aussi quelque grain de fenouil, pour remplacer celle du mois précédent; car dès que cette plante est propre au service, elle ne reste en cet état que dix-huit ou vingt jours, après quoi elle monte en graine.

On sarcle partout, et on met toutes les plantes à l'abri des herbes sauvages; dans cette saison, il faut toujours avoir le sarcloir à la main, car le voisinage des mauvaises herbes perdroit ou détérioreroit les récoltes.

Productions du Potager.

Les rejetons ou montans de brocolis, de choux et choux de Savoie, sont bons si on les cueille avant qu'ils montent en graine. On mange souvent les jeunes rejetons de navets et les pointes de houblon, lorsqu'on manque d'autres plantes. On a présentement toutes sortes de jeunes salades; épinards, asperges, radis, choux cabus, persil, alisandre, cardes, bettes : il reste encore du céleri tardif et des endives dans les terrains humides. On doit avoir : oseille, pimprenelle, thym, hysope, sarriette d'hiver, marjolaine, laitue brune de Hollande, laitue pommée, sous châssis ou sous cloche dans les bordures chaudes, ainsi que de la laitue cosse qui sera bonne vers la fin du mois, supposé qu'elle ait échappé aux rigueurs du froid : chervis, jeunes oignons, poireaux, cives ou ciboules, échalottes, rocambole, bourrache, sauge, romarin, quelques panais et quelques carottes gardées dans le sable; car celles de ces plantes restées en terre et qui sont saines, auront bourgeonné, et les racines seront dures, coriaces, ligneuses, et peu propres à manger. Les jeunes carottes semées en automne sont à présent dans leur vigueur, ainsi que les jeunes rejetons ou montans de salsifix ou barbes de bouc, que quelques personnes préfèrent à l'asperge, pourvu qu'ils soient cueillis dans leur primeur. Sur couches chaudes sont : concombres, pois, féves, pourpier; et vers la fin de ce mois, on a souvent des pois en bordures chaudes quand ils ont pu échapper au froid, et quelques choux printaniers.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit.

Au commencement de ce mois, on peut greffer quelques genres tardifs de fruit, pourvu que la saison soit reculée; mais si le printemps s'est annoncé de bonne-heure, il seroit trop tard; car si les *scions* ou rejetons ont poussé des feuilles, rarement ils s'uniront à la tige.

On observe attentivement les jeunes arbres fruitiers plantés au printemps, on les arrose dans un temps sec, et si on s'apperçoit que leurs feuilles commencent à se boucler, on jette de l'eau doucement sur leurs branches. On emploie aussi cette méthode avec grand succès sur les vieux arbres, quand leurs feuilles sont frisées; mais il ne faut pas faire ce travail pendant la chaleur du jour, de peur que le soleil ne brûle leurs feuilles, ni trop tard dans la soirée, surtout si les nuits sont encore froides. Quand les arbres sont infectés par des insectes, on fait

tremper une bonne quantité de côtes de tabac dans l'eau, avec laquelle on arrosera les arbres. Ce travail, s'il est fait soigneusement, détruira tous les insectes, et ne portera aucun préjudice aux arbres. On peut encore arracher les feuilles les plus bouclées, et jeter ensuite de la poussière de tabac sur les branches. Cela détruira les insectes, et on lavera les branches deux ou trois jours après.

Les arbres à fruit greffés l'été dernier, et qui ont prospéré, doivent avoir la tige coupée à trois ou quatre pouces au-dessus du bouton. Ce travail doit se faire au commencement du mois, si on ne l'a pas fait le mois dernier; car les boutons commenceront à pousser, si les tiges sont coupées à temps; autrement il arriva souvent qu'ils avortent; ou si les boutons viennent à s'ouvrir, ils sont rendus si foibles par l'accroissement des tiges, que les rejetons ou jeunes branches se réduisent à peu de chose.

Vers la fin de ce mois, on commence à prendre soin des espaliers et des autres arbres à fruit qui sont le long des murs; on dispose les jeunes branches les plus belles et les plus régulières, et on déplace, s'il y en a eu de produites, celles qui pnussent en avant et qui sont trop vigoureuses. Voici le temps également d'éclaircir les abricots, s'ils snnt en trop grand nombre; car plutôt on le fait, mieux ceux qu'on y laisse viennent à maturité.

On plante des *coupures*, ou boutures, ou marcottes de vignes dans les endroits fixés pour leur demeure, observant toujours d'avoir un noeud de vieille souche à l'extrémité de chaque bouture. On les enfouce profondément en terre en les conchant, en sorte qu'il n'y ait que le jet ou l'oeil du dessus qui soit de niveau avec le terrain. Avec cette attention, on n'aura pas à craindre que ces nouveaux plants ne réussissent pas.

On examine les vignes qui tapissent les murailles; on en arrache les petits filamens pendans qui déjà commencent à pousser; et lorsque deux scions sont produits par le même oeil ou le même jet, on doit arracher le plus foible qui est ordinairement dessous. Par là on donne plus de vigueur aux bourgeons, et le fruit qui est sur les branches restantes est plus beau. En travaillant les vignes dans cette saisnn et les ébranchant, on a peu d'ouvrage, at on s'épargne toute la peine qu'on seroit obligé de prendre si on laissoit subsister ces rejetons un mois plus tard; et ébourgeonnant de bonne heure, les branches fructifères, si on a eu soin de les bien faire ramper à plat contre le mur et de les élaguer, prendront plus de force et donneront du fruit de bonne heure.

Les fraisiers doivent être soigneusement sarclés, et lenrs filamens on scions scrupuleusement arrachés. Si la saison annonce de la sécheresse, on fera bien de les arroser, sinon ils produiroient peu de fruit.

Il faut tenir propres, nettes et purgées de toutes mauvaises semences, les bordures près des arbres à fruit. Dans les sols enclins à se durcir, il faut remuer et adoucir la terre avec une fourche à fumier; et si on répandoit ensuite un peu de vieux chaume sur la surface, et que pendant les temps secs on l'arrosât quelquefois, si on en a la facilité, on rendroit un grand service aux fruits et aux arbres. La terre qui est entre les rayons des ceps de vigne, doit être bien nettoyée, et dans les commencemens dn mois, on ne doit pas manquer de les échalasser, pour soutenir les branches. Cette méthode vaut mieux que de laisser les échalas pendant tout l'hiver, parce qu'ils dépérissent plus dans un hiver que dans deux étés. D'ailleurs, les vignes n'ont pas besoin d'être échalassées dans cette saison, pourvu que les

branches de l'année dernière soient liées ensemble, afin de les empêcher d'être brisées par les vents.

Vers le milieu du mois, on découvra les figuiers mis à l'abri du froid pour passer l'hiver. Mais on le fait avec beaucoup de précaution, de crainte que les jeunes fruits qui commencent à paroître, ne courent quelque danger, en les exposant trop subitement au grand air.

On donne présentement une grande portion d'air frais aux fruits des châssis, et proportionnellement à la chaleur du temps : leurs branches et leurs racines doivent être aussi fréquemment aspergées d'eau, les arbres et le fruit en retireront un égal avantage.

Fruits de la saison, ou qui ne sont pas encore passés.

Poires : Franc-réal, Bergamotte de Bongi, saint-Martial, Bonchrétien d'hiver, poire verte d'hiver, Bezi de Chaumontelle dans les espaliers et en plein vent, Carmelite ; et pour cuire ou pour compotte, la Cadillac, etc.

Pommes : Roussette d'or, Roussette de Pile, Nompareille, la Pomme Jean ou de saint-Jean, Reinette dure, avec quelques autres.

Ouvrage à faire dans la Pépinière.

Au commencement de ce mois on peut avec sûreté transplanter plusieurs sortes d'arbres toujours verts, comme, houx, ifs, pyracanthes, alaternes, phillyréa, cistes, chênes-verts, pins, sapins, cèdres, cyprès, trèfle en arbrisseau, cytise-hérissé, etc. On prend, s'il est possible, pour faire ce travail, un jour couvert ou pluvieux, parce que le soleil et les vents pourroient dessécher les racines, lorsqu'on tire les arbres hors de terre, ce qui leur feroit beaucoup de tort. Dès qu'on les aura replantés, on les arrosera beaucoup, afin que la terre s'attache plus aisément aux racines; et on couvrira la surface de la terre d'un fumier court et léger, ou de vieux chaume, pour empêcher le soleil et les vents de pénétrer jusqu'à la racine.

Dans cette saison on peut replanter les deux sortes de tulipiers à feuilles de laurier de la Carolina, le myrthe à chandelles, le fusain de la caroline, la cassine toujours verte, et autres exotiques semblables. Lorsqu'on tire ces plantes hors de la caisse ou des pots, on ne doit ôter que la motte de terre extérieure, afin de donner lieu aux nouvelles fibres de porter des rejetons.

On sème à présent des glands de chêne-verd, ainsi que des graines de pin, sapin, cèdre, cyprès, magnolier, tulipier, et des graines d'arbres les plus exotiques, tels que ceux qui viennent de Virginie, de la Caroline, et des contrées les plus septentrionales de l'Amérique.

Au commencement de ce mois, on greffe les houx; et vers le milieu on greffe en approche, pins, sapins, genevriers, et c. Par cette méthode, on perpétue la race des plus rares espèces d'arbres toujours verts. Mais les arbres qui proviennent ainsi, ne prennent jamais autant d'accroisseement que ceux qui sont provenus de graines ; les troncs ou les tiges croissant rarement de concert avec les arbres auxquels ils sont greffés en approche, et ils sont en danger d'être écartés par les vents. C'est pourquoi, lorsqu'on emploie cette méthode, la greffe en approche devroit se faire aussi près de terre qu'il est possible.

Digitized by Google

On examine les greffes, et on observe de renouveler la terre grasse quand elle est pleine de crevasses, de peur qu'un vent sec ne pénètre les greffes et ne les détruise. On visite avec soin les boutons des arbres qui poussent déjà; et si on voit que leur tête soit infectée par les insectes, ou que leurs feuilles soient bouclées, on les arrache promptement et avant que les insectes soient multipliés.

La terre qui est entre les rangs des arbres dans la pépinière, doit être tenue propre et nette; car si on n'y veilloit, les mauvaises herbes dépasseroient bientôt les jeunes élèves, elles leur causeroient beaucoup de foiblesse; rien n'est plus nuisible aux jeunes arbres, surtout au printemps.

Si pendant ce mois le temps dominant étoit sec, on arrosera fréquemment les couches à graines d'arbres toujours verts, d'arbres forestiers, arbrisseaux et arbustes. On les abritera du soleil pendant la chaleur du jour. Les jeunes plants tirés de la couche à graines, et les troncs ou tiges pour arbres fruitiers nouvellement plantées, doivent être également arrosées, si le temps est sec: comme ces tiges sont petites, jeunes, tendres, le soleil et les vents pénètrant bientôt leurs racines, les dessècheroient et les feroit périr. Ces observations ne peuvent avoir lieu que dans les petites plantations; dans les grandes, ce travail seroit trop long et trop difficile, s'il falloit en arroser toutes les tiges destinées pour sauvageons.

Les couches où on a semé des graines, soit en automne, soit le mois dernier, doivent être à présent soigneusement sarclées, car plusieurs de ces jeunes arbres vont bientôt lever; et les racines des mauvaises herbes dans leur voisinage, se mêleront et s'entrelaceront si bien, qu'il sera très-difficile d'arracher l'une sans nuire à l'autre. Comme les mauvaises herbes croissent toujours plus que les bonnes, elles auront bientôt dépassé les plants, et retarderont leur accroissement. Les caisses ou pots de cèdre, qui vont bientôt pousser, doivent être mis à l'ombre; trop de soleil détruiroit promptement ces jeunes plants. Il faut veiller à mettre à l'abri des oiseaux les couches à graines de pins et de sapins, qui vers la fin du mois commenceront à paroître. Les oiseaux piquent la tête de ces jeunes plants, à mesure qu'elle pousse hors de terre, tenant encore à l'enveloppe ou à la coquille de la semence qu'elle élève et porte au-dessus d'elle.

Ouvrage à faire au fleuriste ou parterre.

Les allées de gravier, dégradées et gâtées dans le mois dernier, doivent au commencement de celui-ci, être réparées, nivelées et roulées, afin de les rendre propres à la promenade. Les allées de gazon et les tapis de verdure, doivent être fauchés de près; si on néglige ce travail dans le printemps, l'herbe croîtra drue, et tellement forte, qu'il faudra plus d'attention et de force pour la nettoyer.

On nettoie les plate-bandes du parterre avec le sarcloir. On attache à quelques baguettes ou soutiens les plantes qui croissent et qui s'élèvent le plus, afin d'empêcher les vents de briser les tiges ou de les renverser.

On peut semer à présent dans les plate-bandes, les fleurs annuelles qui n'exigent point de chaleur artificielle pour les avances, comme: touffe de Candie, miroir de Vénus, lupins de plusieurs sortes, pois de parfum ou gesse odorante, pois de Tanger, Lychnis-nain, attrappe-mouche de Lobel, nombril de Vénus, *convolvulus minor*, *nasturtium* des Indes, adonis (quoique l'automne soit pour celle ci la saison la meilleure), lavatère, mauve d'Orient, carthame ou saffran bâtard, *hieracium* de plusieurs sortes, centaurée, *lotus* de différens genres, limace-plante, chenille-plante,

plante, *linaria* ou linaire, *securidaca* ou vesce en forme de hache, astragale ou réglisse sauvage, moldavique ou mélisse de Moldavie, ainsi que plusieurs autres fleurs annuelles et *perennales* ou vivaces de la dure espèce, ou de pleine terre, lesquelles réussissent beaucoup mieux lorsqu'on les sème dans l'endroit où elles doivent rester, que lorsqu'elles sont transplantées. C'est pourquoi il faut les clair-semer dans les plate-bandes du parterre; et lorsqu'elles ont levé, il faut encore les éclaircir, en ne laissant que peu de plantes pour fleurir dans chaque pièce, pour les rendre plus fortes et plus vigoureuses.

Dans ce mois, on pourroit semer la plupart des plantes *perennales* et *biennales* ou bisannuelles et vivaces dans la pépinière à fleurs, qui n'ont pas été semées le mois précédent, comme campanule de Cantorbery, oeillet de poëte, oeillet, oeillets-carnés, alcée ou mauve-trémière, chèvre-feuille de France, violier, violier de muraille ou violette de saint-George, centaurée, pois toujours vert, ainsi que plusieurs autres sortes élevées dans la pépinière à fleurs, afin d'en pourvoir les plate-bandes du parterre.

Au commencement de ce mois, on fait quelques légères couches-chaudes pour y semer les fleurs annuelles qui ne demandent que peu de chaleur pour fleurir promptement; elles réussiroient beaucoup mieux, élevées sous paillassons, et non sous cloches, lesquelles les font trop avancer. Quoique par cette méthode elles viennent un peu plus tard, il n'en résulte aucun inconvénient, parce qu'elles sont destinées pour l'automne, temps auquel les autres fleurs sont passées ou rares, telles sont les soucis de France et d'Afrique, *convolvulus-major*, balsamines, merveilles du Pérou, le grand-sultan, l'oeillet d'inde, avec quelques autres.

Il faut faire à présent quelque nouvelle couche chaude pour y transplanter les tendres fleurs annuelles, comme amaranthes, *gomphrène* ou immortelle, *hibiscus*, balsamines à double raie, etc. lesquelles doivent être avancées dans cette saison; autrement elles ne parviendront jamais à aucun degré de beauté, laquelle consiste principalement dans leur vigueur; les graines en seroient très-imparfaites, surtout si l'automne annonce de la froidure.

On transplante les jeunes plants d'aster de la Chine, ou sur couche d'une chaleur tempérée, ou sur bordure chaude, afin qu'ils puissent acquérir de la force; observant de les arroser et de les mettre à l'ombre jusqu'a ce qu'ils ayent pris racine.

On met à présent un peu plus de racines de tubéreuses dans une couche modérément chaude, pour succéder à celles plantées le mois dernier, et pour avoir une continuation de ces fleurs dans la saison.

Les graines des oeillets-carnés choisis, et des autres oeillets, doivent être à présent semées, ou dans des pots, caisses, et terrines, ou dans des bordures; on prend garde de ne pas ensevelir la graine, et de ne pas la mettre trop profondément en terre, car elle y périroit. Quand le temps est au sec, on arrose doucement les graines, cela hâte la germination.

Les pots d'auricules et de polyanthes doivent être soigneusement retirés du soleil, car si pendant un jour seulement ils restoient exposés à toute son ardeur, et que les plants fussent de jeunes plants, c'en seroit assez pour les détruire. On doit aussi les arroser souvent.

Les oeillets-carnés qui vont bientôt s'ouvrir et montrer leur fleur, ont besoin de tuteur ou de soutien; on y attache les tiges avec des cordons de nattes, afin d'empêcher que le vent ne les brise, et on prend grand soin de les mettre à l'abri des moineaux, qui becqueteroient les feuilles intérieures, et même jusqu'à la tige.

Les belles auricules vont bientôt commencer à montrer leurs fleurs; c'est pourquoi il faut les mettre à l'écart dans un endroit couvert, pour les garantir de l'humidité qui laveroit la poussière douce de leurs fleurs qui en fait l'agrément, et en quoi consiste une grande partie de leur beauté. Il faut aussi les défendre de la chaleur du soleil qui hâteroit leur dépérissement; mais il ne faut pas pour cela les priver d'air, et il faut leur en distribuer autant qu'il est possible, autrement les tiges deviendront très-foibles. On place ordinairement ces pots sur des tablettes ou banquettes tellement arrangées que l'une est toujours plus élevée que l'autre, en amphithéâtre, ce qui est fort commode pour les fleurs dont les tiges ne sont pas montantes; autrement il faut lever le pot pour voir la fleur. Comme ces situations sont toujours à l'abri du soleil et de la pluie, on devroit du moins en tenir le devant toujours ouvert lorsque le temps le permet; et les pots dont on se propose de tirer des graines pour avoir de nouvelles fleurs, doivent être portés en plein air, dès que les fleurs qu'ils contiennent sont parfaitement épanouies, et placés dans un lieu où ils puissent jouir du soleil du matin et d'un air libre, sans quoi on n'obtiendra pas de bonnes graines.

C'est encore un bon temps pour se procurer des *coupures* ou racines éclatées d'auricules choisies, afin d'en augmenter le nombre. Ces rejetons, *bouts* ou *boutures*, doivent être mis dans de petits pots tenus à l'ombre, et arrosés doucement dans un temps sec, jusqu'à ce qu'ils ayent pris racine. Mais s'il arrivoit que parmi ces racines divisées il s'en trouvât quelques-unes dépouillées de fibres, il faudroit les renfermer étroitement sous verres, afin de forcer le développement des racines.

Les planches de belles renoncules, anemones, tulipes et jacinthes, actuellement en fleurs, doivent être couvertes, ou avec des paillassons, ou avec des toiles, pour les défendre de l'humidité et de la chaleur du soleil. Par ce moyen on conservera la beauté des fleurs, beaucoup plus long-temps que si elles restoient exposées au grand air. Mais il faut enlever ces couvertures tous les matins et tous les soirs lorsque le temps le permet, afin que ces fleurs puissent respirer l'air autant qu'il est possible, sans quoi elles ne continueroient pas long-temps à rester belles, et les racines perdroient bientôt toute leur vigueur.

Vers les derniers jours du mois, on tire de terre les racines de safran, de *Colchicum*, d'amarillis jaune automnale, et autres racines bulbeuses de fleurs qui ne s'ouvrent et ne s'épanouissent qu'en automne, et dont les feuilles actuellement sont mortes ou flétries. On les tient hors de terre jusqu'au commencement du mois d'août (vers la fin de thermidor), temps auquel on les replantera.

On transplante les espèces d'arbres et arbrisseaux toujours verts qui n'ont pas encore poussé; on les transportera en toute sûreté, pourvu que le temps soit couvert et qu'il y ait apparence de pluie. Si la terre où on doit les repiquer étoit dure et sèche, on fait de grands trous proportionnés aux arbres qui doivent y être reçus; on y répand beaucoup d'eau et en assez grande quantité, pour rendre la terre limoneuse ou molle comme de la bouillie. Ensuite on y place les arbres; et lorsque la terre aura mordu aux racines, on l'élève en lui donnant une surface creuse semblable à celle d'un bassin propre à contenir de l'eau. On remplit cet espace d'un fumier court ou de vieux chaume, afin d'empêcher l'air et le soleil de pénétrer dans la terre et de dessécher les racines. On répète cet arrosement une fois la semaine pourvu que le temps soit beau.

Si les phyllyreas, alaternes, lauriers, laurustins, et autres arbres toujours verts de la dure espèce ou de pleine terre, sont devenus rudes au toucher, on leur donne à présent la figure qu'on leur destine, en coupant leurs branches au ras

des tiges, ou le plus près qu'il sera possible; et lorsqu'ils repousseront on les transportera au lieu de leur destination.

Plantes actuellement en fleurs dans le fleuriste ou parterre.

Anemones, renoncules de différens genres, polyanthes, auricules, tulipes, couronnes impériales, hépatiques, jacinthes de diverses sortes, narcisses, asphodèles, jonquilles, violettes, muscaris ou grappes de jacinthe, iris ou flambe bâtarde, grand perce-neige, cyclamen printanier, colchique printanier ou safran des prés, fumeterre bulbeuse, racines de rose ou *radiola-rosea*, pied de canard ou pomme de mai, anemone des bois, capuchon de moine ou *arum probascidcum*, *arum* d'Italie, chemise des dames double ou cardamine, scrofulaire ou chelidoine double, jacinthe étoilée, dent de chien, pâquerettes ou marguerites de Pâques doubles, fritillaires de différens genres, gentianelle, *caltha palustris* double ou soucis de marais, ornithogale de Naples à larges fleurs vertes, lys de Perse, orchis ou satyrion de plusieurs sortes, *sanguinaria* ou la grande Célandine, sceau de Salomon, pulmonaire d'Amérique, *meadia* ou oreille d'ours de Virginie ou les douze dieux, *dodecathean*, saxifrage double, vesce de Venise, lychnis, alysson de Crète, bugle ou petite consoude, pied de chat, lis des prés ou des vallées, pet de léopard ou doronique, cerinthe ou mélinet, *léontopétalon* ou *lantice*, pensées, pervenche à fleurs simples, pervenche grande et large à fleurs doubles pourprées, *verbascum* ou bouillon-blanc à feuilles de bourrache, *Blattaria* ou molleine-vivace à fleurs, avec quelques autres.

Arbres et arbrisseaux durs ou de pleine terre, actuellement en fleurs.

Lilas à fleurs blanches, fleurs pourprées et fleurs bleues, lilas de Perse à feuilles de troène appelé communément lilas de Perse à feuilles entières et à feuilles coupées, *laburnum*, pêchers à fleurs doubles, poirier à fleurs doubles, cornouiller à prunes, amandier à fleurs blanches et à fleurs de pêcher, *mespilus* ou amelanchier, *aria Theophrasti*, *viburnum*, cerisier de Cornouailles, cerisier d'oiseau ou *cerasus avium*, *arbor judae*, cerisier à fleurs doubles, aubépine à ergots de coq, amandier-nain à fleurs doubles et à fleurs simples, *hypericum frutex*, Benjamin en arbre ou *arbor Virginiana*, épine-vinette, airelle ou myrthile en arbuste ou *vitis judaea*, faux-pistachier ou nes-coupé ou *staphyladendron*, sorbier ou cormier, térébinthe, chèvre-feuille blanc printanier, chèvre-feuille d'Italie, jasmin jaune, laurustin, séné de scorpion ou bagnaudier, *caragana* ou faux acacia, séné à vessie oriental, cerisier-nain, coronille de Crète, cytise de Sibérie, rosier virginal simple, cytise hérissé, laurier, pyracanthe, épine de Glastenbury, micocoulier ou *celtis*, bois de chien ou *cornus*, fusain, frêne hâtif ou frêne des montagnes, érable à fleurs écarlates, maronnier d'Inde, *spirea frutex*, chèvre-feuille érigé, chevre-feuille à mouches, et chèvre-feuille érigé d'Amérique ou *Azalea*, avec quelques autres.

Plantes médicinales, dont on peut à présent faire usage.

Véronique aquatique ou *becabunga*, cresson d'eau, hépatique des bois, oreille

de souris ou *myosotis*, pâquerette, herbe au panaris à feuilles de rue, bugle, bourse du berger ou thlaspi, dent de lion, saxifrage blanc, pas-d'âne ou tussilarge, jacinthe, lierre-rampant, *lamium* ou ortie morte ou lamier, oseille des bois, grande primevère ou *primula elatior*, primevère commune, racines de radis.

Ouvrage à faire dans les deux serres.

Vers le milieu ou vers la fin du mois, si le temps est favorable, il faut sortir les fleurs de la serre, les lauriers-d'inde, laurustina à larges feuilles lustrées, myrthes, cistes, *teucrium*, *phlomis*, olivier, caroubier, absynthe en arbre, oléandre, et autres plantes moins tendres, afin que les orangers et autres plants d'une espèce plus tendre, puissent jouir d'un plus grand espace et respirer l'air plus librement. Mais il faut les placer dans un lieu qui les défende des matinées froides et des vents perçants; car comme elles sont devenues tendres pendant tout le temps qu'elles ont été renfermées, on les exposeroit à quelque danger.

On transplante à présent ceux des orangers et autres plants exotiques qui demandent à être changés, on les fait passer dans des caisses et des pots plus larges, en observant, lorsqu'on les a tirés de terre, de trancher toutes les racines moisies ou languissantes, de bien laver leurs têtes et leurs tiges, et de les purifier de toute ordure qu'ils pourroient avoir contractée dans leur prison. Lorsqu'on les a transplantés, on doit les arroser abondamment. Ceux qu'on expose au grand air, doivent être mis dans un endroit où ils puissent respirer à l'abri des vents, et où pendant la chaleur du jour, ils n'ayent rien à craindre de la violence des rayons du soleil. En remuant et en changeant les orangers de bonne-heure dans ce mois, on leur donne et le temps de faire de nouvelles racines et la force de produire des fleurs en quantité; à l'article des orangers il sera traité de la manière de les décaisser et de les encaisser.

Ceux des orangers qui ne demandent point à être actuellement transplantés, exigent cependant qu'on ôte la terre à la surface et aux côtés des pots et de leurs caisses, et qu'on la change contre une terre fraîche, riche, bien ameublée. On doit aussi les nettoyer et les purifier, comme on l'a dit plus haut. Par ce moyen on leur donnera de la vigueur pour produire leurs fleurs. Il ne faut jamais appliquer aucune sorte de fumier chaud, à la surface de la terre dont on les couvre. C'est pourquoi s'il est nécessaire de mettre quelque engrais sur la surface des tubes ou des caisses, on se sert d'un fumier de vache absolument consommé; il n'en faut pas mettre en trop grande quantité.

Pendant la plus grande partie de la journée, et lorsque l'air est doux, les fenêtres de la serre doivent être ouvertes; car dans cette saison les plantes exigent une grande portion d'air frais; autrement leurs racines deviennent foibles, elles ne produisent que peu de fruit, et sont moins en état de soutenir le grand air, lorsqu'on les y transporte.

On greffe à présent en approche des orangers, des jasmins, et autres plantes, mais celles qui recevront les boutons ou boutures réussiront beaucoup mieux, si on les multiplie par cette voie; car les arbres greffés en approche s'unissent rarement aussi-bien que ceux qui le sont par boutures. C'est pourquoi la méthode de greffer en approche, n'est guère mise en usage qu'à l'égard de certains arbres qu'on ne peut unir et joindre ensemble autrement, ou dont on veut retirer du fruit de bonne heure; car en greffant par approche une branche qui porte un jeune fruit,

la greffe peut se séparer du vieil arbre quoique bien unie avec le tronc, et l'on peut se procurer dans la même saison un arbre portant fruit. Mais rarement il arrive que ces arbres soient de longue durée, et qu'ils rapportent beaucoup.

Les couches de tan, dans la serre-chaude, dont la chaleur décline, et qu'on n'a pas renouvelées le mois dernier, demandent à être remuées avec une fourche dans toute leur profondeur, et réchauffées par de nouveau tan. On remue en même temps la terre des pots où les plantes ont pris racine; on met aussi dans des pots plus larges celles qui demandent à être changées et on leur donne de nouvelle terre. Il n'est quelquefois pas prudent de se servir trop souvent de vases plus larges, car les plantes dépotées ne réussissent pas si bien. Il vaut beaucoup mieux trancher les racines à l'extérieur de la motte, replacer ensuite la plante dans un autre vase à peu près de même largeur que le premier, et le plonger immédiatement après dans le nouveau tan. Mais cette opération ne doit avoir lieu que lorsque l'air est chaud, parce qu'il faut ouvrir les fenêtres de la serre assez souvent; et si l'air est rude, les plantes en recevront de l'injure.

Les ananas demandent à présent beaucoup de soins, on les rafraîchit avec de l'eau, et on leur conserve une chaleur douce dans leur lit. Ceux mis sous châssis, ne doivent pas manquer de nattes ou de paillassons pour les couvrir chaque nuit, et pour les tenir chaudement. Mais vers le milieu du jour et lorsque l'air est échauffé, on lève la vitre et on leur donne de l'air conformément à la chaleur de la saison; autrement ils seroient en danger d'être brûlés par les rayons du soleil. Les pieds réservés pour porter du fruit l'année prochaine, doivent passer dans les pots où on les destine à rester jusqu'au commencement du mois d'août (thermidor), d'où on les retirera pour les placer enfin dans l'endroit où ils donneront leur fruit.

On change de pots celles des plantes exotiques qui demandent une habitation plus grande, et on remue avec soin le tan des couches pour en renouveler la chaleur. On en ajoute de nouveau, et on replonge les pots jusqu'au fond; observant d'arroser les plantes, et de les couvrir jusqu'à ce qu'elles ayent pris racine.

Les arbres à café vont bientôt commencer à fleurir; c'est pourquoi on lave leurs tiges et leurs feuilles, on les nettoie et on les purifie. On les rafraîchit avec de l'eau tous les deux ou trois jours, selon que la chaleur est plus ou moins grande, et ils donneront des fleurs fortes et abondantes.

Plantes actuellement en fleurs dans les deux serres.

Geranium d'Afrique de plusieurs sortes, *lantanas* à feuilles de houx, touffe de Candie en arbre, *anthericum* d'Afrique à feuilles d'aloès, *anthericum* d'Afrique de deux ou trois sortes à feuilles d'oignon, scabieuse en arbre, cistes, arctotidées de trois ou quatre sortes, mesembryanthèmes de plusieurs espèces, aloès de différens genres, coronille de Crète, cytise de Canarie, *medicago frutescens*, luzerne ou trèfle en arbuste, cyclamènes d'Alep, hermannes ou *hermannia* de quatre à cinq sortes, *colutea Æthiopica* ou faux séné d'Éthiopie, polygale d'Afrique, *hypericum* des Baléares, deux sortes de tanésies d'Afrique en arbrisseau, *rhus* ou sumach d'Afrique à trois feuilles, mélianthe *minor foetidus*, cotylédons, *Turnera* ou la plante de Turner, *Malpighia* de deux ou trois sortes, ou la plante de Malpighi, *mimosa*, ou sensitive, ou l'*humble-plante*, ciste *halimi folio* à feuilles d'arroche, olivier, *Watsonia* ou plante de Watson, *sisyrinchium* d'Afrique, calle d'Éthiopie, *Crinum*, *Cunonia* ou plante de Cuuon, jacinthe d'Afrique à feuilles douces et à feuilles *ver-*

Digitized by Google

rugueuses ou pleines de verrues, canne ou roseau muet *Dumb-cane*, *Rauvolfia*, *Waltheria*, lis d'*Atamasco*, *pancratium*, petit cierge rampant à fleurs cramoisies, *cannacorus* ou balisier, *ixia* de plusieurs sortes, antholize, aster d'Afrique en arbrisseau de deux sortes, tetragonne, *cluţia*, quelques sortes de *mimosa* ou sensitive, *diosma* de deux espèces, sauge d'Afrique en arbrisseau à fleurs bleues et à fleurs jaunes, stachya des Canaries en arbrisseau, *teucrium* de la Bétique, *convolvulus* de Crète en arbrisseau, héliotrope à feuilles de sauge sauvage *scorodoniæ folio*, arbre de corail, *haemanthus* à feuilles de colchique, *lotus* à fleurs noires, *sedum* ou jonharbe arborescente, *crassula*, oseille des bois d'Afrique à larges feuilles pourprées et à feuilles jaunes, *hibiscus* ou rosier de la Chine, *elichrysum* oriental, lin de crapeau ou linaire d'Espagne, ornithogale du Cap de Bonne-Espérance, soucis d'Afrique de deux sortes, *chrysocoma*, euphorbe, oseille en arbre, *Lycium* à feuilles étroites, digitale des Canaries en arbrisseau, othonne de deux ou trois sortes, héliotrope du Pérou, cacale d'Afrique, avec quelques autres.

Mai (Du 12 floréal au 12 prairial).

Ouvrage à faire dans le Potager.

Si le temps est chaud et sec, il retarde beaucoup la croissance des plantes les mieux nourries, et particulièrement celle des féves et des pois quand ils sont en fleurs, surtout en terre sèche. Ces plantes en souffrent beaucoup, et la plus grande partie de leurs fleurs tombent ou dépérissent avant leur maturité, en sorte même qu'elles ne produisent point de cosses. Lorsqu'il arrive que le temps est pluvieux, cette humidité de la saison augmente, à la vérité, la quantité des plantes, mais elle augmente aussi les mauvaises herbes; en sorte que le travail dans le potager devient doublement pénible dans une saison humide; et si on néglige un peu, tandis qu'elle règne, d'avoir l'oeil sur les nouvelles plantes, les mauvaises herbes gagneront le dessus et affoibliront tellement les jeunes plantes, qu'elles ne pourront recouvrer que difficilement leurs forces, et que malgré tout le soin possible, elles n'arriveront jamais à leur degré d'accroissement. Outre cela, plusieurs de ces mauvaises herbes montent en graine, laquelle, répandue sur la terre, causera un travail de plusieurs années avant de réussir à la détruire. Parmi ces mauvaises herbes, il faut compter la bourse du berger, le seneçon, la fumeterre, la pimpreuelle sauvage, le mouron et quelques autres. Celles qui ne montent pas en graine si promptement, se domicilieroient, si on ne s'y opposoit par des labours et des sarclages très-fréquens. Ainsi le meilleur moyen de préserver les récoltes des mauvaises herbes, est de faire ce travail le plutôt possible dans le printemps.

La même précaution est nécessaire pour les fumiers, car on y trouvera dans cette saison une quantité étonnante de mauvaises herbes, ainsi que dans les terreaux et autres engrais préparés. Il est important de les détruire de bonne heure, sans quoi, les pots et les caisses seroient infectés de leurs graines.

Au commencement du mois, on sème du pourpier et quelques endives, pour blanchir de bonne heure quand la saison viendra. Il faut remarquer que l'endive semée trop tôt monte promptement en graine; et il ne faut pas compter dessus, pour en avoir long-temps. On continue de semer toutes sortes de petites salades, de trois ou de quatre jours en quatre jours, autrement on en manqueroit; car, dans cette saison,

elles croissent trop dru et sont trop fournies. Mais on peut les semer dans quelque bordure au nord, où elles n'auront que peu de soleil, et n'éprouveront pas la chaleur du jour.

On sème des pois et on plante des féves pour dernière récolte, mais il faut que ce soit dans un terrain humide; autrement cette semaille ne réussira pas, à moins que la saison, contre l'ordinaire, ne soit humide et froide.

On plante des haricots pour seconde récolte; la seconde espèce de Hollande et le pois à fleors écarlates sont les meilleurs pour cette saison, parce qu'ils continuent de porter beaucoup plus long-temps que les autres, et parce qu'ils sont aussi meilleurs. Vers le vingt-trois de ce mois, on sème des choux fleurs pour récolter en hiver, observant de couvrir chaque jour l'endroit où ils sont, de nattes ou de paillassons, et de teoir humide le terrain, sans quoi les graines se dessécheroient, et les plantes croîtroient fort menu. Ceux qu'on élèvera dans cette saison seront pommés en octobre et en novembre (en vendémiaire ou brumaire); et si la saison est douce, on en aura jusqu'à l'entrée de l'hirer.

Quand le temps sera humide, on repiquera dans les lieux de leur destination, les choux rouges et blancs, et les choux de Savoie pour l'hiver. On transplante aussi les céleris de première semaille dans des fosses ou sillons pour blanchir; ils viendront de bonne heure, si on les repique dans ce mois.

La première récolte d'épinards et de radis actuellement faite, on sarcle les choux fleurs, choux, féves et autres plantes qui végètent dans le même endroit; et on profite de l'humidité du temps pour amener la terre vers les tiges, c'est-à-dire, pour les butter, ce qui conserve l'humidité des racines, et empêche le soleil et les vents de dessécher les tiges; car si on les y laisse exposées, leur accroissement en sera de beaucoup retardé. Il faut prendre garde de ne pas élever si haut la terre autour des tiges, et surtout autour des choux fleurs, qu'elle puisse entrer dans le centre des feuilles, car on les détruiroit entièrement.

On transplante des radis pour graine, on les plante par rayons éloignés entre eux de trois pieds, et on met deux pieds d'intervalle entre chaque plante. On choisit ceux dont la racine est longue, droite, bien colorée, et dont les têtes sont petites, en rejetant ceux qui ont la racine courte ou fourchue. C'est afin d'user de cette précaution que les curieux ne tirent jamais de graine des radis séjournant dans l'endroit où ils ont été semés, parce qu'ils ne peuvent juger de la longueur ou de la beauté des racines.

Les concombres actuellement sous châssis, et qui n'ont pas sur leur fumier une hauteur suffisante, doivent soigneusement être couverts de nattes ou de paillassons pendant la chaleur du jour; car, quoique sous verre, le soleil, est souvent dans cette saison, trop violente pour eux. Mais les plants de melons doivent s'accoutumer par degrés au plein air pendant la chaleur du jour. Plus ils jouiront de l'air dans cette saison, plus ils tiendront à leurs ceps; et si leur fumier a l'épaisseur convenable, les ceps ne seront pas pendans et ne laisseront pas tomber leurs feuilles, au contraire ils supporteront très-bien le soleil; car c'est le manque d'humidité dans la terre des couches, qui fait si fréquemment raccourcir les ceps de melon et de concombres, et qui occasionne leur dépérissement beaucoup plutôt qu'il ne seroit arrivé si les racines jouissoient d'une profondeur et d'une largeur de terre convenable. La racine de ces plantes s'étend aussi avant dans la terre, supposé qu'on en ait garni les côtés de la couche, que leurs ceps rampent à la surface, en sorte que si la couche n'a qu'une terre étroite et resserrée, les ceps demanderont l'ombre

pendant la chaleur du jour. Mais la couverture ne doit pas rester trop long temps; car ce n'est que la chaleur du plein midi qui est trop violente pour ces jeunes ceps, et celle des jours extrêmement chauds. Celles de ces plantes élevées sous châssis ou sous cloche pour seconde récolte, doivent jouir d'une liberté entière pour parvenir à leur développement; il faut lever les verres et les appuyer sur briques ou sur fourches, et laisser la queue ou l'extrémité des ceps ramper au-dehors des verres. Ceci ne se doit pas faire trop promptement, surtout si les nuits sont froides; et si après avoir donné aux ceps la liberté de s'étendre au-delà des verres, il arrivoit des nuits fraîches, il faudroit alors leur donner chaque nuit des paillassons, afin de leur éviter le froid qui leur seroit mortel.

Lorsqu'on laisse les melons courir et s'étendre au-delà des verres, les sentiers entre les dossières doivent être avec elles mis de niveau; il faudroit même que la terre de l'un et de l'autre emplacement fût foulée et battue, ce seroit le vrai moyen de forcer le fruit de s'établir à demeure, pourvu cependant que les ceps n'eussent pas d'eau, et qu'ils restassent en plein air pendant le jour, toutes les fois que le temps le permettroit.

Les choux-fleurs de première pousse laissent appercevoir à présent le centre de la plante, c'est pourquoi on doit chaque jour les visiter soigneusement, en arrachant quelques-unes des feuilles internes, qu'on appelle communément *feuilles de fleurs*. Alors ils conserveront leur blancheur, quoiqu'en restant exposés au soleil et à l'air, le blanc s'efface et se change en jaune.

On houe les récoltes d'hiver en oignons, carotes, poireaux, panais et bettes, pour les préserver des herbes dangereuses. Cette méthode d'houer les récoltes d'hiver est préférable à celle d'arracher, avec la main, les mauvaises semences, parce que la surface entière du terrain se trouvant remuée et changée, les petites graines restantes seront détruites. Les plantes en auront plus de force pour avancer, et en tenant les récoltes d'hiver dans cette saison exemptes et purgées des mauvaises herbes, on s'épargnera beaucoup de peine les mois suivans.

On transplante les laitues de Cilicie, laitues cosses, impériale et brune Hollandoise, dans des bordures au Nord, afin de succéder à celles plantées le mois dernier; et vers la fin du mois on sème de ces mêmes laitues en y ajoutant de la laitue pommée commune, afin d'avoir de quoi suppléer aux besoins au mois d'août (thermidor). Ces graines doivent être semées en pleine terre; car les murs, haies ou palissades, ne feroient que les rendre foibles et impuissantes.

On sème des graines de fenouil ou *finochium* par rayons, à un pied l'une de l'autre, pour succéder aux semis de cette plante dans le mois précédent. On butte et on donne de la terre à celles de ces plantes qui ont acquis le degré de leur accroissement, afin de les blanchir. Cette plante exige, quand on la sème dans cette saison, un sol léger, riche et humide, surtout si le temps est sec.

On peut encore planter, par pieds éclatés ou par division des racines; sauge, romarin, hysope, lavande, germandrée, mastique, et autres plantes aromatiques, en observant de les couvrir et de les arroser jusqu'à ce qu'elles ayent pris racine. Mais il vaut beaucoup mieux diviser les racines avant leur pousse, parce que celles qui sont produites dans cette saison deviennent tendres, se fondent aisément, souvent dépérissent, et ne réussissent jamais si bien.

Les choux de primeur commencent à dérouler à présent leurs feuilles intérieures pour pommer, ce qu'on peut faciliter en attachant toutes les feuilles ensemble, ou

avec

Digitized by Google

avec un lien de paille, ou avec de l'osier. On les fera blanchir beaucoup plutôt, et on les rendra hâtifs de quinze jours ou trois semaines avant les autres.

On examine les artichauts, on éclaircit les racines et on en arrache toutes les jeunes pousses produites depuis le dernier travail. Ces nouveaux jets prendroient toute la nourriture réservée pour le fruit, et seroient cause que les pommes d'artichauts seroient petites. On coupe aussi ou on arrache tous les petits artichauts produits dans les côtés de la tige tout près des feuilles; car si on laisse ces *suceurs*, ainsi qu'on les appelle communément, ils ne profiteront qu'aux dépens des principaux artichauts. On les mange à la poivrade.

On sème à présent du chervis, du salsifix, et du scorsonaire, pour dernière récolte, car celui de ces légumes qui a été semé plutôt, montera promptement en graine, surtout le chervis rarement bon, lorsqu'il est semé de trop bonne heure.

On sème des navets, quand on voit une apparence de pluie qui ne doit pas durer long-temps; si on saisit ce moment, ils pousseront bientôt et promptement. On houe ceux qu'on a semé le mois dernier, en laissant entre eux huit à dix pouces de distance, laquelle sera suffisante pour contenir les plants qu'on se propose de tirer de bonne heure.

Aux environs de la fin du mois, on sème du brocoli pour servir dans le printemps; on sème aussi pour dernière récolte, des choux de Savoie pour succéder à ceux du mois précédent; ceux-ci seront bons vers la fin de l'automne, temps auquel les autres seront passés.

Il faut aussi semer des concombres en pleine terre, vers la fin du mois, afin d'avoir du fruit pour faire des cornichons, se faire sur des fumiers préparés, des plants de citrouilles et de potirons, etc.; leur donner un grand espace, afin qu'ils puissent s'étendre, autrement les plants s'entrelaceront et se détruiront réciproquement.

Les tiges des oignons repiqués pour graines vont bientôt acquérir toute leur hauteur; il faut alors les soutenir avec quelques bâtons fichés en terre; sans cette précaution, il est à craindre que le vent ne les brise, et ne leur cause un grand dommage.

On prend le même soin pour les choux pommés, carottes, panais, choux de Savoie, brocolis et poireaux, repiqués pour graine, et sur le point de fleurir; car quand les graines sont formées, leur tête devient trop pesante pour pouvoir être supportée par la tige sans soutien, et quand ils commencent à être déjà un peu grands, il arrive fréquemment qu'ils sont rompus par les vents. C'est donc une nécessité de leur donner des tuteurs, pour les aider à se soutenir contre l'attaque des vents, aussitôt que commence le temps de leur fleuraison.

Les *tomates* ou pommes d'amour dont on se sert pour sauces et pour soupes, et les *capsicums* ou poivres de Guinée pour confire au vinaigre, doivent à présent être transplantés dans les lieux où ils resteront à demeure. Vers la fin du mois, si le temps est favorable, on plante les tomates le long d'un mur, d'une palissade, d'une haie ou d'un espalier, auquel on les attache lorsqu'elles ont pris un certain accroissement, et qu'elles ont besoin de soutien. Sans cela, les tomates tomberoient, se traîneroient par terre, le fruit ne mûriroit point, et se réduiroit même en pourriture pendant l'automne, surtout si l'automne est humide ou pluvieuse. Quant aux capsicums, il faut les planter dans un sol fécond et d'une situation chaude, et lorsque le temps est sec les arroser souvent, afin d'en obtenir une grande quantité de boutons.

Produits du Potager.

Raves, radis, épinards, laitue pommée de différentes sortes, bette, oseille, menthe, baume, savourée ou sarriette d'hiver, bourrache, buglose, choux cabus de printemps, barbe de bouc, dont les jeunes montans sont, par quelques personnes, préférés à l'asperge, jeunes oignons, cives, asperges, pois, féves, quelques artichauts de primeur, choux fleurs, choux printaniers, jeunes carottes le long des murs et des haies, concombres, melons, pourpier, haricots de couche chaude, mousserons, persil, coriandre, chervis, cresson, moutarde, et toutes sortes de jeunes salades, *turneps* printaniers, pimprenelle, estragon et plusieurs autres sortes d'herbes potagères de printemps.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruits.

Au commencement de ce mois on fait la revue des arbres qui sont le long des murs et des espaliers; on écarte et on retranche soigneusement toutes les branches gourmandes, *coureurs*, *suceurs*, et toutes celles qui sont mal placées. On ne laisse que les branches fécondes et celles qu'on réserve; on les range symétriquement et on les applique avec régularité au mur ou au treillage, afin d'éviter toute confusion dans les accroissemens. On fortifie les branches qui doivent porter le fruit, et on les laisse jouir du soleil, en écartant les rejetons trop drus qui leur en dérobent la vue, et qui causent aux fruits et aux branches un égal préjudice. Si on néglige ce travail de bonne heure, les arbres en souffriront; et quelque peine qu'on prenne dans la suite, il sera difficile d'y jamais rétablir l'ordre.

Si lors de la visite des abricots et des pêches pour la première fois, on les a laissés trop épais, par grouppes ou par grappes, on doit les éclaircir au commencement de ce mois, observant de n'en jamais laisser qu'un ou deux, et non davantage; on y gagnera en n'en laissant qu'un seul dans chaque grouppe; le fruit sera plus beau, aura plus de parfum, et l'arbre en conservera plus de force pour les années suivantes. C'est pourquoi, quand il arrive que ces arbres sont surchargés de fruits, ils en restent souvent si affoiblis, qu'il leur faut ordinairement deux ou trois ans pour se rétablir et recouvrer leurs forces épuisées, malgré tous les soins et toutes les peines qu'on peut prendre à cet égard. Une douzaine de ces fruits bien beaux et bien parfumés est préférable à cinq ou six douzaines de ces fruits petits, manqués, avortés, et qui rapporteroient peu de profit. La distance qu'on donne à toutes sortes de fruits doit être proportionnée à leur grosseur commune: par exemple, les fruits mitoyens, comme pêches, doivent être à cinq ou six pouces l'une de l'autre; mais il faut au moins huit pouces pour les gros fruits. Cette proportion doit aussi s'observer, relativement à la force des arbres et des branches qui portent le fruit: les arbres foibles exigent qu'on leur ôte plus de fruits que les arbres forts et vigoureux, puisqu'ils sont moins en état de les alimenter. Il en est de même des branches qui sont foibles qu'on doit plus dépouiller de fruits que les autres par la même raison; car les branches surchargées de fruits, deviennent tellement affoiblies de ce fardeau qu'elles se trouvent souvent hors d'état de soutenir la moindre inclémence de la saison. Les pêchers et les abricotiers à pavies et à brugnons, dont les fruits ne proviennent que des rejetons de l'année précédente, exigent qu'on ne laisse sur chaque branche,

Digitized by Google

même forte et vigoureuse, que deux ou trois fruits; et si la branche est foible, il faut absolument n'en laisser qu'un seul.

On examine présentement avec soin les vignes en espalier, on arrête les bourgeons porte-fruits au second ou au troisième joint au-dessous du fruit, et on conduit ou on élève les branches le long du mur dans un ordre régulier. Mais les rejetons désignés pour donner du fruit l'année prochaine, ne doivent être liés et arrêtés que vers la fin du mois suivant, ou au commencement de juillet (vers le milieu de messidor); car quand ils sont arrêtés trop tôt, les bourgeons d'en bas poussent souvent des rejetons foibles à leur grand préjudice. On arrache en même temps toutes leurs branches foibles et traînantes tout près de l'endroit qui leur a donné naissance, car si ces rejetons restent en place, ils occasionneront une grande confusion de branches; le fruit souffrira beaucoup par son retardement à mûrir, et les rejetons destinés à porter l'année suivante, en seront grandement affoiblis. En observant bien cela, on ne se trouvera jamais dans la nécessité de dépouiller de leurs feuilles les rejetons, afin de donner de l'air et du soleil au fruit, ainsi que le pratiquent souvent quelques jardiniers peu instruits, au grand détriment des branches et du fruit; le fruit demande toujours d'avoir quelques feuilles pour lui servir de bouclier, sans quoi le soleil et l'air ne feroient que l'endurcir et retarder son développement au lieu de l'accélérer; et souvent même ils le feroient tomber en arrêtant la séve. Les jeunes branches demandent également le soutien de leurs feuilles pour aspirer, et pour se débarrasser d'une humidité superflue.

Quand le temps est humide, on fait la recherche des limaçons, surtout le soir et le matin, ou après une légère ondée de pluie chaude. Ces reptiles quittent alors les trous de murailles derrière les arbres, ou leurs autres retraites, pour venir ravager, et on peut les prendre aisément. Cette vermine est l'ennemie née des plus beaux fruits, surtout des pêches, des nectarines, et des abricots.

Si le temps est sec, on rafraîchit avec de l'eau les arbres plantés en dernier lieu; il faudroit aussi en asperger toutes leurs branches, afin de dissiper et faire disparoître les saletés et l'ordure que les feuilles pourroient avoir contractées. Par là on ouvre les pores des jeunes branches qui sont presque toujours fermés dans un temps fort sec, ce qui fait beaucoup souffrir les arbres. Quand on ne fait que donner de l'eau à la racine, l'eau est peu capable d'apporter un grand secours aux arbres qui souffrent ainsi; et voilà pourquoi la pluie fait de plus grands effets que l'arrosement. Au reste, on ne doit jamais arroser que le soir, après que la chaleur du jour est passée, afin que l'eau puisse avoir le temps de s'insinuer jusqu'aux racines, et que l'humidité se dégage des feuilles au soleil levant. Quand les arrosemens se font le matin, et que les rayons du soleil tombent sur les arbres immédiatement après, les feuilles en restent souvent écaillées. D'ailleurs, les gouttes d'eau éparses sur la surface des feuilles, sont sphériques, et forment un foyer où les rayons du soleil viennent se réunir, ce qui donne au feu plus d'activité pour nuire aux feuilles et aux fruits.

On tient les bordures autour des arbres à fruits, propres, nettes, et purgées de toutes mauvaises herbes, ainsi que des plantes fortes auxquelles il faut une nourriture abondante; elles épuiseroient bientôt la fécondité du sol aux dépens des arbres. Le même travail doit avoir lieu dans la pépinière, et pour les mêmes raisons.

Vers le milieu du mois, on examine les vignes de pleine terre; on coupe toutes les branches pendantes, et on arrête celles qui portent du fruit. Les ceps doivent être à présent soigneusement échalassés, afin d'empêcher le vent de les briser ou

de les renverser. Les montans qui ne doivent donner du fruit que l'année prochaine, doivent être élevés droits comme les échalas.

On sarcle la terre de la vigne et on détruit les herbes sauvages; rien n'est plus préjudiciable à la vigne que le séjour des plantes sauvages et des mauvaises herbes.

La vigne et les arbres fruitiers qui sont contre les murs dans une situation chaude, demandent à présent une grande portion d'air chaque fois que le temps le permettra; autrement les branches deviendront trop foibles et les arbres en dureront moins long-temps. Les abricotiers, les pêchers, et autres fruits à noyaux qui sont contre ces murs, doivent être fréquemment arrosés; car comme ces arbres, ainsi que les bordures dans lesquelles ils sont plantés, sont à l'abri de la pluie par les bords du toit, ils ne peuvent en profiter, et il faut suppléer à ce besoin par des arrosemens, et ne pas manquer de jeter, vers le soir, de l'eau sur les branches, pour les raisons données plus haut.

Vers la fin du mois, on ôte la terre grasse aux arbres greffés dans le printemps, on les dégage de leurs bandage (si on le fait plutôt): ils risqueroient d'être brisés par la violence des vents dans les temps d'orages.

Fruits qui durent encore, et fruits nouveaux.

Poires: l'Amozelle ou la poire verte du *Lord-Cheyne*, poire de garde de Parkinson; et pour cuire ou pour confire, le Cadillac.

Pommes: roussette d'or, reinette dure, pomme-Jean ou de saint-Jean, roussette d'hiver, pomme-d'api, le pignon de chêne, roussette de Piso, et quelquefois la nompareille lorsqu'on en a pris soin.

Cerises: cerises de mai, cerises de Mai-Duc; et dans les sols en situation chaude, quelques fraises rouges; vers la fin du mois, dans les lieux exposés à la chaleur, de grosses groseilles et des *corinthes* ou de petites groseilles vertes pour tartes et pour compottes; et sous *châssis-forçant*, des abricots mâles, des pêches-muscades, des cerises, des fraises, et quelques autres fruits printaniers.

Ouvrage à faire dans la Pépinière.

On houe soigneusement la terre qui est entre les jeunes plants; car les mauvaises herbes et autres plantes leur sont pernicieuses. Elle leur dérobent la nourriture; et si malheureusement on laisse ces herbes se fortifier et s'accroître, il en coûtera des peines infinies pour les déraciner et les extirper dans la suite. Il faut bien se garder de planter aucune herbe potagère dans l'intervalle des rayons, car ces plantes attireroient à elles toute la nourriture, et les arbres s'en ressentiroient.

Au milieu du mois on examine les greffes, pour ôter l'argile, et en arracher les bandages; autrement la greffe pourroit recevoir du dommage dans le tronc, et seroit en danger d'être brisée par le vent. S'il se trouve des rejetons au-dessous de la greffe dans le tronc, on les arrache, afin qu'ils ne dérobent pas à la greffe une portion de ses alimens. On examine aussi les arbres greffés en approche ou par boutures, dans la dernière saison; et quand on verra des feuilles recoquillées et infectées de vermine, on les arrachera, autrement elles gâteront le rejeton droit ou érigé. S'il y avoit aussi quelques jets de produits au-dessous du bouton ou de la bouture, il faudroit les arracher promptement.

Lorsque les boutons ou les greffes en approche, ont poussé de vigoureux reje-

tons, il est à propos de les soutenir avec des petits bâtons, sans quoi ceux dont la situation est exposée et à découvert seroient en danger d'être cassés, brisés, et jetés hors du tronc par des vents violents. Les couches de graines de jeunes plants doivent être soigneusement purgées de toutes mauvaises herbes, et fréquemment arrosées dans les temps secs, autrement elles resteront toujours petites et ne profiteront pas; on rafraîchit souvent et peu à la fois, avec de l'eau, les jeunes plants de cèdre, pin, sapin, cyprès, laurier, arbousier, genevrier, houx, etc. Il faut aussi, vers le milieu du jour, les garantir du soleil, car si tandis qu'ils sont jeunes ils restent trop long temps expnsés à ses rayons, ils dessécheront et périront. Les vents secs du printemps ne leur sont pas moins funestes, et produisent souvent la destruction d'un grand nombre de plantes en portant l'aridité dans les tiges.

On plante à présent des marcottes de berceau de Vierge ou clématite double et simple, et autres plantes grimpantes, car la plupart de ces plantes ne jettent point de racines si elles proviennent de vieux rejetnns, houés, cordés, et convertis en bois; mais de jeunes marcottes nées dans la même année, prendront parfaitement bien racine. On peut aussi enfouir des alaternes, des *phillyrea*, et quelques autres arbres toujours verts qui prennent également beaucoup mieux racine, lorsqu'ils proviennent de jeunes marcottes, que lorsqu'ils sont nés de vieilles branches.

Si ce mois étoit fort sec, on arroseroit les arbres toujours verts et autres jeunes plants replantés le mois dernier; autrement ils souffriront beaucoup de la chaleur. Il ne faut pas arroser trop en plein, mais peu et souvent; on renouvelle aussi le vieux chaume ou le fumier de feuilles autour des arbres, pour empêcher le soleil et les vents de les déchausser, et de rèndre la terre aride et stérile.

Ouvrage à faire dans le fleuriste ou parterre.

Au commencement de ce mois, on tire de terre les racines de jacinthes dont on a fait choix, et dont les fleurs sont passées; on les couche horizontalement dans un lit de terre pour les faire mûrir, en laissant les feuilles et les tiges hors de terre pour se dessécher et périr. On sème encore quelques graines de fleurs d'automne, quarantaine, nigelle, thlaspi, doucette ou miroir de Vénus; c'est le meilleur temps pour semer la graine d'oeillet et des giroflées pour le printemps suivant.

On met à l'abri du soleil les tulipes choisies, renoncules, anémones, et autres fleurs curieuses actuellement en fleurs, pendant la chaleur du jour: elles conserveront plus long-temps leur beauté et leur fraîcheur.

On tire aussi de terre les racines de safran et des autres sortes de *crocus* d'automne, ainsi que *colchicum*, amaryllis d'autnmne, hoemanthes, cyclamen de Perse, et *pancratium*, dont les feuilles sont actuellement mortes ou jauuissantes. On les étend sur des nattes ou des paillassons à l'ombre pour sécher; après quoi on peut en renfermer quelques-unes dans des sacs jusqu'à juillet qui sera le temps propre à les replanter. Mais les cyclamens de Perse ne doivent pas se garder long-temps hors de terre: quant aux autres racines, on les met à l'abri des rats et des souris qui les détruiroient.

C'est une bonne saison pour transplanter les fleurs à racines bulbeuses et tubéreuses qui fleurissent en automne, comme cyclsmen d'automne ou pain de pourceau, hyacinthe d'automne étoilée, et c., pourvu que les feuilles soient absolument mortes;

autrement il seroit à propos de différer; mais les racines ne doivent jamais se tenir long-temps hors de terre.

On nettoie les bordures et les plate-bandes du parterre; on sarcle continuellement et on ne souffre pas que les mauvaises herbes s'y établissent dans cette saison, car on trouveroit dans la suite trop de difficulté à les détruire.

Vers le milieu du mois, si la saison est favorable, on plante, pour rester à demeure, les fleurs annuelles de la dure espèce, comme merveille du Pérou, le grand-seigneur, aster de la Chine, le réséda (appelé *mignonette d'Egypte*), soucis de France et d'Afrique, balsamine femelle commune, *capsicum*, brun joli ou l'oeuf plante, ou *solanum oviferum*, ou l'aubergine ovifère, *zinnia*, pomme épineuse ou l'endormie *datura*, oeillet de la Chine double, amaranthes à pointes et plusieurs autres sortes. Ces plantes, disposées avec art, offrent un agréable coup d'oeil pour l'automne. Avant de les sortir de la couche chaude, il faut les accoutumer au grand air et les endurcir.

On sème de la graine de fleurs annuelles bâtardes, dans les sentiers des plate-bandes, pour y rester à demeure, comme touffe de Candie, miroir de Vénus, nombril de Vénus, violier des dames ou roquette, lychnis nain, attrape-mouches de Lobel, *convolvulus minor*, la limace et la chenille-plantes, avec plusieurs autres. Celles-ci succéderont à celles semées le mois précédent, et les bordures seront belles pendant toute la saison. On plante aussi quelques espèces de lupins, de pois de senteur, de pois de Tanger, de graines de *nasturtium indicum*, *convolvulus major*, et autres plantes annuelles grimpantes. On les plante dans des endroits où elles puissent avoir assez d'espace pour s'étendre et se développer; alors elles y fleuriront avec éclat, et elles seront belles pendant l'automne toute entière.

On transplante les fleurs *biennales* et *perennales*, ou bisannuelles et vivaces, semées en mars (ventôse) dans la pépinière à fleurs. Supposé qu'elles soient en état de souffrir le transport, on leur fait, dans la même pépinière, des lits d'une terre fraîche, où on les laisse couchées jusqu'à la fin de septembre ou au commencement d'octobre (au commencement de vendémiaire), temps auquel on les portera dans les bordures du parterre. Telles sont : campanule de Cantorbery, chèvrefeuilles de France, oeillet de poëte, oeillets, colombines ou ancholies, gant de renard ou digitale, valérienne de Grèce, mauve tremière ou mauve rose, ainsi que plusieurs autres.

On lie les tiges ou *fuseaux* des oeillets carnés, et on retranche de tous côtés les boutons qui les entourent; car si on leur laissoit prendre de l'accroissement, ils déroberoient les alimens destinés à la fleur principale. On met aussi de petites baguettes à toutes plantes qui sont sur le point de fleurir, afin que les tiges puissent se soutenir et résister à la violence des vents.

Si dans ce mois les tiges de jeunes fleurs des différentes sortes de *lychnidea*, de l'*aster* tardif ou de l'*aster* à feuilles étroites, et du double *lychnis* écarlate, sont *coupées* et plantées dans des bordures à l'ombre, elles prendront racine parfaitement bien; c'est la meilleure manière de les planter pour la propagation de plusieurs de ces fleurs *perennales* ou vivaces. Les *coupures* ou boutures de l'aster donneront de bonnes plantes, et produiront déjà des fleurs dans l'automne suivante.

On fait une nouvelle couche chaude pour amaranthes, balsamines à doubles raies, et autres tendres fleurs exotiques annuelles; on les fait passer dans des pots plus larges remplis d'une bonne terre, et on les plonge ensuite dans la couche chaude, en observant de mettre de la terre dans les interstices. Si on en a soin dans cette

Digitized by Google

saison, les fleurs devieodront graodes, fortes et belles, et on en obtiendra d'excellente graine.

Les auricules, dont les fleurs soot actuellement passées, demandent d'être mises à l'écart et à l'ombre, non pas à l'ombre des arbres qui les feroit pourrir, mais à l'ombre des bâtimens où elles resteront exposées en pleio air, et jusqu'à ce que la chaleur de l'été soit passée.

On transplante les giroflées, violiers, violiers de muraille, oeillets à graine, oeillets carnés, et autres fleurs à graine, à racine fibreuse, annuelles et vivaces, par no temps humide, et on profite de ce temps pour semer quelques graines de violiers à fleurs écarlates et pourprées. Ces fleurs produiront, à la vérité, des plants plus courts et plus petits, mais qui endureroot le froid de l'hiver suivant, beaucoup mieux que les plants veous de bonne heure et qui soot plus hauts et plus grands.

Vers la fin du mois, on se pourvoira de racines de tulipes tardives doot les feuilles sont mortes, ainsi que de celles de *crocus* printanier, de perce-neige et de quelques anémones hâtives, si leurs feuilles sont mortes ou décrépites. Mais il ne faut pas laisser long-temps en terre ces racines dont on compte faire provision, à moins qo'elles n'ayent jeté de nouvelles fibres.

On plante quelques racines de tubéreuses dans une conche modérément chaude, pour succéder à celles plantées en mars et en avril (ventôse et germinal.) On se ménagera par là une succession non interrompue de cette belle fleur odorante, jusqu'à la fin d'octobre (de veodémiaire),

Les caisses et les pots d'iris à graioe, de narcisses, de tulipes et autres fleurs à racines bulbeuses, doivent être mis à l'ombre depuis le commencement de ce mois, si on ne l'a pas fait en avril (germinal), pour y rester jusqu'à l'automne. L'exposition à la violence du soleil d'été est très-dangereuse pour ces jeunes plaotes, surtout quand elles soot eo pots ou en caisses. Celles qui soot dans des couches demandent également des paillassons pour les mettre à l'abri de la chaleur du jour.

Sur la fin de ce mois, les feuilles de lis de *Guernesey* tomberont en décrépitude, et c'est alors qu'on doit en transplanter les racines; on peut le faire dans cette saison en toute sûreté, car on peut, sans crainte, les tenir hors de terre pendant deux mois.

On transplante les jeones plants de fleurs, telles que scabieuse, aimable sultan, oeillet d'Inde, chrysanthème, oeil de boeuf ou buphthalme, réséda ou mignonette d'Egypte, et persicaire oriental, dans les planches ou dans les bordures du parterre. Mais ceci ne doit se faire que dans un temps humide, et il faut que ces jeunes plantes soient à l'ombre jusqu'à ce qu'elles ayent pris racine.

On place les pots d'oeillets carnés choisis dans les endroits où on les destine à fleurir, afio de les garantir de la vermine qui, saos cela, les iofesteroit, et oo les place de telle manière qu'ils ne puissent être renversés et qu'ils ne courent aucun danger.

Oo fauche et on roule les allées de gazon et les tapis de verdure; autrement l'herbe deviendra trop aboodante et désagréable à la vue. Si on trouve des marguerites ou pâquerettes, du plantain et autres semences mêlées avec le gazoo, oo les arrache; sans quoi ces graines mûriront, s'étendront, multiplieront l'espèce, dépasseront le gazon, et rendront la verdore moins agréable.

On tient les allées de sable et de gravier, propres, nettes, épierrées; car la

moindre négligence à cet égard, dans cette saison, est suivie de grandes peines pour l'avenir.

Plantes actuellement en fleurs.

Tulipe tardive, anemones, renoncules, oeillets de différentes sortes, asphodèle blanc et jaune, lis des vallées ou muguet, pâquerette ou marguerite des prés, quelques espèces de chrysanthème, statice ou l'herbe à sept têtes, valérienne de jardin rouge et blanche, *cyanus major* ou grande centaurée, thalictron ou rue des prés de plusieurs sortes, sauge, romarin, blattaire ou bouillon-blanc, attrape-mouche double, véronique de trois ou quatre genres, pavot d'Arménie vivace, lis ardent, pivoines ou péones de plusieurs sortes, colombine ou aucholie, aconit à pointes, fraxinelle à fleurs rouges et blanches, ail ou moly jaune, moly d'Homère, violiers, violiers de muraille ou violette de saint-George, orobe à feuilles de vesce, tragacanthe, doronique ou pet de léopard, sceau de Salomon, lis asphodèle jaune, bistorte, rhapontique ou vraie rhubarbe, mantelet des dames ou *alchemilla*, iris-tubéreuse, violier nain annuel, hyacinthe à plumes, helléborine ou pantoufle des dames, pavot de Galles, oeil d'oiseau ou adonis, violette jaune, orchis, pensée, narcisse double blanc, pulsatille, roquette double, glaïeul ou gladiole, jacinthe-d'Angleterre ou campanule à filameos, *hyacinthus non descriptus*, martagon de Pomponne jaune, deux ou trois sortes d'hyacinthe étoilée, *muscaris* ou grappe do jacinthe bleue, iris bulbeuse, diverses sortes d'iris à feuilles de flambe ou de glaïeul, *tradescantia* ou herbe à l'araignée de Virginie, herbe à l'araignée de Savoie, pervenche double pourprée et d'un gros bleu, campanule à feuilles do pêcher et à feuilles d'ortie, aigremoine, aristoloche, *asarabacca*, pied de chat, *noli me tangere*, grande gentiane, cérinthe ou mélinet, nombril de Vénus ou cotylédon, pulmonaire marqueté, *hedysarum clypeatum* à fleurs rouges et blanches, *lychnidea Virginiana*, valérienne de Grèce à fleurs blanches et bleues, renoncule blanche double des montagnes, double Robin eo lumbeaux, matricaire double, digitale de deux ou trois sortes, *buphthalmum*, othonne de mer *doria*, ou herbes à chiffons, saxifrage double, chemise des dames ou cardamine double, bouillon blanc à feuilles de bourrache, lin de crapaux ou linaire d'Espagne, épurge ou tithymale de plusieurs sortes, renoncules à feuilles de gramen ou de chien-dent, la modeste ou la fleur satinée, ou lunaire, grande véronique, buglose orientale jaune, buglose de jardin, *onobrychis*, scabieuse, *antirrhinum* ou mufle de veau, véronique d'Orient, avec de belles feuilles coupées, globulaire, ornithogale-nain bleu, adonis perennial ou vivace, omphalode vivace, lamier de Portugal à larges fleurs, bourrache de Constantinople, *Claitonia* ou la Clayton, *arum* d'Italie, alisson jaune de Crète, grande Benoîte jaune ou herbe de saint-Benoît ou *Geum*, choux de mer, pied de corneille ou renoncule, adonis vivace à feuilles rouges et jaunes, *asarina* ou asarum bâtard, *Meadia* ou la plante de Mead ou auricule de Virginie, *Dodartia* ou la plante de Dodart, vulnéraire, campanules ou clochettes de différentes couleurs, *caryophillus* ou l'oeillet-natté, oeillet de mer, *androsace* ou *androscemum*, avec quelques autres, moins dignes d'être remarquées.

Arbres

Arbres et arbrisseaux de la dure espèce, ou de pleine terre, actuellement en fleurs.

Plomis ou sauge de Jérusalem de deux ou trois sortes, jasmin jaune, sené de scorpion, sené d'Orient à fleurs sanguines, lilas de différentes sortes, chèvre-feuilles d'Italie printaniers blancs et communs, rose de Gueldre, épine-blanche, frêne à fleurs, faux pistachier, *cinnamon-rose*, rose du mois ou rose de tous les mois, rose de Damas, rose à feuilles de pimprenelle, rose d'Ecosse, rosier à pommes, châtaignier aux chevaux ou maronnier d'Inde, acacia à triple épine, *laburnum, cytisus secundus Clusii, celtis* ou ortie en arbre, *calutea*, amandier nain à fleurs doubles, aubepine à ergots de coq, aubepine à fleurs doubles, *quinquefolium* ou quinteſeuille en arbriſseau, cerisier d'oiseau ou *cerasus vel prunus avium* ou mérisier, laurier de Portugal, *esculus* ou maronnier d'Inde à fleurs écarlattes, cerisier parfumé, cistes de différentes sortes, mauve en arbre, *arbor judae*, luzerne en arbrisseau, plantain de mer, *spiraea salicis folio, spiraea opuli folio, spiraea hyperici folio*, néflier-nain, amelanchier, myrte à chandelles, *chamaelaea tricaccos*, camélée à trois coques ou capsules, épine de Christ, pistachier, pyracanthe, romarin, sumach à feuilles de myrthe, *toxi-cadendron* ou frêne à poison, sorbier de Virginie à feuilles d'arbousier, sorbier sauvage, *aria Theaphrasti*, vrai sorbier à feuilles d'érable, cerisier à fleurs doubles, *anonis* poupre des montagnes en arbrisseau, cytise hérissé, *viburnum*, bois de chien ou cornouiller, *euanymus* ou fusain, troêne, épine noire, plane ou platane, érable commun de Montpellier à feuilles de frêne, frêne à fleurs, coronille de Crète, genet commun ou *genista caparia*, *luteala* ou graine de teinturier en arbrisseau, *Robinia* de Tartarie appelée *Caragana*, *Basteria*, *Diervilla*, clématites de deux ou trois sortes, annone d'Amérique de la dure espèce, bouton en arbre, pishamine ou persimon ou *diospyros*, cytise nain de Tartarie, *staechas* poupré, avec quelques autres.

Plantes médicinales, dont on peut faire usage.

Branche-ursine ou acanthe, oseille, oseille des bois, mantelet des dames, lis des vallées, pimprenelle, *becabunga* ou véronique aquatique, creason de fontaine, lierre-rampant, *anonis*, fleurs de romarin, ortie-morte, *archangel*, herbe aux oies ou grateron, fumeterre, Colombine, herbe à Paris, tanésie sauvage ou graine d'argent, *sedum* ou joubarbe, *asperula* ou hépatique des bois, feuilles de Mandragore, marguerite, oreille de souris, dent de lion, bétoine, seneçon, mercuriale, langue de serpent, bourrache, buglose, bugle, *isatis* ou pastel, ou glastel de *glastum*, feuilles de peuplier, bourse du berger, chemise des dames, fleurs de Péone, *geum* ou Benoîte, herbe au scorbut ou cochlearia, chervis, consoude, plantain, chardon à foulon, nombril de Vénus, prêle ou queue de cheval, herbe en croix ou *valantia*, grande centaurée, *geranium-muscatum*, fleurs de féves, pimprenelle, pulmonaire marquetée.

Ouvrage à faire dans les serres.

Vers le milieu ou la fin du mois, si le temps est stable et que les nuits soient chaudes, on sort les orangers, et on prend, s'il est possible, le moment d'une pluie douce qui lavera la surface des feuilles et les rafraîchira. Il faut aussi, supposé qu'on ne l'ait pas fait auparavant, changer la terre du dessus des pots et caisses, et en mettre de nouvelle, la meilleure qu'on pourra trouver. Cela procure une abondance de fleurs, et donnera des rejetons forts et vigoureux. Si on a oublié de nettoyer les tiges dans le mois précédent, ce seroit à présent le moment de le faire; cela ne regarde que les orangers qui n'ont pas été changés de caisses cette année.

C'est à présent le temps de greffer en approche, orangers, jasmins, grenadiers, et autres tendres arbres exotiques. On les met à l'abri des vents, de peur que les rejetons ou boutures ne soient brisés ou emportés, supposé qu'ils fussent trop exposés.

On plante des marcottes de grenadier, jasmin, fleurs de passion, capriers, et autres tendres arbrisseaux, observant de les couvrir d'un fumier de feuilles ou de vieux chaume, et de leur fournir de l'eau, peu à la fois, mais souvent, afin de leur donner la force de prendre promptement racine.

Vers le milieu du jour, si le temps est chaud, on ouvre les fenêtres de la serre chaude, et on laisse respirer l'air aux plantes exotiques choisies, qu'on tient sur couches, et leur donner toujours de l'air proportionné en quantité, à la chaleur de la saison. On change aussi celles des plantes exotiques qui le demandent dans des pots plus larges, on leur donne une terre fraîche, et on les replonge ensuite dans la couche chaude, observant de tenir les vitres fermées jusqu'à ce qu'elles ayent pris racine.

Sur la fin du mois, on plante des *coupures* ou des racines éclatées de mesembryanthèmes, sedums, cotyledons, cierges, euphorbes et autres plantes succulentes; on les met, avant de les planter, dans un endroit sec et à l'ombre, pendant huit ou quinze jours, suivant que ces plantes sont plus ou moins succulentes, afin que la partie blessée ait le temps de recouvrer ses forces, autrement ces boutures ou racines divisées pourroient contracter de la pourriture. Quand on les aura plantées, on place celles qui proviennent de la dure espèce, c'est-à-dire, qui sont de pleine terre, dans un lieu à l'ombre, pendant quinze jours ou plus. Mais celles qui sont d'une nature tendre, doivent être mises dans des pots qu'on enfonce dans une couche chaude d'écorce de tanneurs, observant de couvrir les vitres ou cloches pendant la chaleur du jour, et de les rafraîchir au besoin. On plante aussi celles de la dure espèce dans une couche de terre légère, où elles prendront aisément racine, si on a soin de les couvrir de nattes ou de paillassons.

On nettoie les feuilles des aloès et autres plantes exotiques de la tendre espèce ou de serre chaude; on les purifie de toute ordure et de toute saleté qu'elles pourroient avoir ramassées dans la serre pendant l'hiver. On coupe et on retranche toutes les feuilles mortes; les blessures faites aux plantes dans cette saison se guérissent promptement.

C'est encore un temps très-propre à trancher les têtes des aloès dont la tige prend trop d'embonpoint, et ne pousse aucune branche ou aucun rejeton; et pour

forcer la tige à donner un ou deux nouveaux rejetons. Mais on observe de laisser trois ou quatre feuilles sur le tronc, afin d'attirer la sève; autrement elle dépériroit sans avoir produit une nouvelle tête. On doit aussi les tenir fermés dans la serre, et ne jamais les exposer à l'humidité de l'air, jusqu'à ce que les blessures soient parfaitement guéries. Alors on les plonge dans une couche modérément chaude, afin de faciliter la pousse des rejetons.

On tourne et on retourne les mélanges d'engrais, pour empêcher les mauvaises herbes de s'y établir; plus on les remuera, plus ils seront mélangés et adoucis pour les employer.

On sort toutes les plantes exotiques de la dure espèce ou de pleine terre, comme : cistes, *geranium*, *phylica*, célastre ou arbre à bâtons, oscille arborescente, arbre d'ambre, arctotides, *hermania*, jasmin jaune d'Espagne et des Indes, *polygala frutescens* ou polygale en arbuste, *hypericum* de Minorque, *fabago*, *rhus* ou sumach, oléandres, scabieuse d'Afrique, *phlomis*, cyclamen printanier, lentisque, ainsi que plusieurs autres, lesquelles supporteront parfaitement bien le grand air. Mais on observe de les tenir à l'ombre pendant quinze jours environ; car si immédiatement après leur sortie, elles restoient exposées à un soleil plein, les feuilles prendroient une teinte de brun et deviendroient moins agréables à la vue.

Les plantes exotiques tenues un peu plus long-temps renfermées dans la serre, demandent à présent à être exposées au-dehors sous les fenêtres, afin qu'elles puissent jouir d'une grande portion d'air frais, surtout si la saison est chaude; autrement elles deviendroient bien foibles, et prendroient une couleur pâle et languiroient. S'il arrivoit qu'elles eussent trop de foiblesse et qu'elles ne pussent soutenir les rayons du soleil et la chaleur du jour, on mettroit alors des couvertures aux vitres, et on ne les exposeroit au soleil que lorsqu'elles auront acquis de nouvelles forces. On nettoie leurs branches et leurs feuilles, pour en ôter les insectes dont elles sont infestées dans la serre, surtout si les plants sont serrés et trop près l'un de l'autre. Il faut se presser de laver les branches et les feuilles, sans quoi cette vermine causera un grand préjudice aux plants, surtout à l'arbre à café actuellement en fleurs, et souvent attaqué par cette petite vermine qui ressemble à de la poussière attachée aux feuilles, sans quoi ces nombreux insectes étendroient bientôt leur génération sur toutes les plantes.

Si la saison étoit fraîche, et que les couches chaudes où reposent les ananas fussent ralenties, on leur donne un *réchaud*, on remue bien le tan, et on en ajoute de nouveau, afin d'augmenter la chaleur et d'avancer le fruit. Cela est fort utile aux jeunes plants destinés à porter seulement l'année suivante; car si la chaleur des couches de tan est convenablement entretenue pendant l'été, et qu'on les fasse jouir d'une portion d'air suffisante, ils deviendront forts et vigoureux, et produiront de beaux fruits. On change en même temps celles de ces plantes réservées pour fruit dans l'année prochaine, et on les fait passer, si on ne l'a pas fait le mois dernier, dans des pots plus larges, afin de donner aux racines de l'espace pour s'étendre. Mais il faut prendre garde que les pots ne soient trop larges, car on nuiroit à leur développement.

Plantes à présent en fleurs dans la Serre verte ou Serre d'orangerie, et dans la Serre chaude.

Geranium de diverses sortes, *teucrium* d'Espagne à larges feuilles, le même à feuilles étroites, arctotides de plusieurs sortes, othonne à feuilles grisonnées et divisées, chrysanthème des Canaries, *hermania* de plusieurs sortes, *clichrysum*, genet des Canaries, ciste laudanifere, jasmin à feuilles de houx, héliotrope, *scorodoniae folio*, à feuilles de sauge des bois, polygale d'Afrique, calle d'Ethiopie à fleurs blanches, *convolvulus* des Canaries, ficoïdes de plusieurs sortes, asphodel d'Afrique à larges feuilles, scabieuse en arbre d'Afrique, sauge d'Afrique arbrisseau à fleurs bleues et gris de fer, *Iatropa* ou cassave à feuilles multifides, et une autre à feuilles de l'herbe aux poux, *lotus argentea Cretica*, la *Turnera* ou Turner avec des tiges en arbrisseau, une autre à feuilles d'orme, une autre avec des feuilles à petits points, amaryllis, *crinum*, *pancratium*, jujubier, myrthes, *Royenia*, *myrsine*, *convolvulus* érigé et argenté ou le liseron de Tournefort, Basselle ou morelle de Malabar, jasmin d'Arabie, figuier des Indes, roseau fleuri des Indes, *Bauhinia* ou la Bauhin, acacia, *apocynum phlomis*, mélianthe de deux sortes, *Vatsonia*, *ixia*, *cunonia*, *sisyrinchium*, arbre de corail de deux ou trois sortes, *Malpighia*, *papaya*, *cassia*, canne ou roseau-muet, *Rauvolfia*, elléborine d'Amérique pourprée, *Kempferia*, *Valtheria*, *cestrum*, *lycium* de plusieurs sortes, célastre, *clutia*, petit cierge rampant, antholize, Diosma de trois ou quatre sortes, euphorbe, *haemanthus* à tiges marquetées, arbre à café, *melocactus-minor*, *piercea*, *anthericum nain* jaune, *crassula*, gant de renard ou digitale d'Afrique en arbrisseau, fleurs de la passion, *solanum* de plusieurs sortes, soucis d'Afrique de deux sortes, touffe de Candie en arbre, *atraphaxis*, aristoloche grimpante toujours verte, absynthe en arbre, *Kiggelaria*, *cotyledon*, *fabago*, *psolarea* de trois genres, *lotus* à fleurs noires, *arum* rampant à feuilles perforées, héliotrope du Pérou en arbrisseau, *Basterina*, *chironia*, mauve d'Afrique en arbrisseau, aster bleu du Cap de Bonne-Espérance, orangers, limoniers, citroniers, tilleuls, et quelques sortes d'aloës.

Juin (Du 13 prairial au 12 messidor).

Ouvrage à faire dans le Potager.

Au commencement de ce mois, on transplante les choux, choux de Savoie, pour l'hiver; on les repique, ou en pleine terre, ou entre des rayons de féves, de choux fleurs, et autres plantes qu'on tirera bientôt de terre. Ils auront alors de la place pour s'étendre et pour croître; et comme dans cette première transplantation ils seront à l'ombre des autres plantes, ils prendront racine beaucoup plutôt que s'ils restoient exposés au soleil. En faisant régulièrement succéder une récolte à une autre, un jardinier expert et intelligent fournira plus de végétaux dans un acre de terrain, que d'autres ne feront dans deux ou trois.

Les plants de choux fleurs semés le mois dernier pour le service d'hiver, seront en état d'être transplantés vers la fin du mois. On les repiquera alors dans des planches d'une bonne terre, observant de les mettre à l'ombre et de les couvrir jusqu'à ce qu'ils ayent pris racine. Il faut aussi les arroser en plein, quand le temps

est au beau, autrement ils resteront maigres et secs, et deviendront la proie des insectes.

On houe et sarcle les carottes, panais, oignons, poireaux, bettes, et autres plantes de la dernière récolte; car les mauvaises herbes monteroient promptement en graine, elles auroient bientôt surpassé en nombre et en fleurs les jeunes plants, elles les affoibliroient beaucoup.

Il est encore temps de faire des boutures de sauge, de romarin, *staechas*, lavande, hysope, sarriette d'hiver, et autres plantes aromatiques qui se multiplient de *pieds-éclatés*. On auroit dû le faire beaucoup plutôt, parce que ce mois étant souvent chaud et sec, les plantes qui ont des racines longues et tendres, sont en danger d'avorter. Ces pieds divisés ou éclatés doivent avoir adjoint une petite partie des racines de l'année précédente pour réussir sûrement.

On repique sur planches les jeunes plants de toutes sortes d'herbes odorantes semées en mars (ventôse), comme thym, hysope, marjolaine, etc., ainsi que pimprenelle, orvale, oseille, soucis, et plusieurs autres sortes, observant de leur donner assez d'espace pour s'étendre; ce qui les rendra plus fermes et plus vigoureuses que celles qui auront resté dans les couches à graine. Au reste, celles-ci doivent être arrosées en plein; et les herbes odorantes repiquées sur planches, doivent être mises à l'abri du soleil jusqu'à ce qu'elles ayent pris racine.

Les choux fleurs de première récolte ou de primeur doivent être sarclés et houés; car ils seront tous passés vers le milieu ou sur la fin du mois. Si on a des sillons pleins de melons et de concombres, parmi les plants de choux fleurs, on creuse et on béche la terre entre les sillons, et on met les ceps dans un ordre régulier. Ce travail adoucit la terre pour faciliter le développement des racines, il détruit les mauvaises herbes, et rend la terre plus saine pour les ceps de melons et de concombres; il faut prendre garde de briser ou d'offenser les ceps, et choisir, s'il est possible, un temps humide.

On comble à présent les allées qui sont entre les dernières couches de melons; si on les remplit de terre grasse ou d'argile bien mélangée avec du fumier de vache consommé, ou de vieux tan, et que le tout soit bien foulé et bien battu, les plantes n'auront plus besoin d'être arrosées dans la suite; car si leurs racines peuvent prendre assez de profondeur dans la terre grasse ou dans le tan, elles donneront une récolte de fruits plus copieuse que celles qui reposent dans des couches basses ou peu profondes, lesquelles demandent d'être sans cesse arrosées, et outre cela, leur fruit aura beaucoup plus de goût et de saveur.

On sème des *turneps* ou navets dans un terrain humide, et on prend le moment où il doit survenir une ondée de pluie, car l'humidité fera avancer les plants en peu de jours; mais si le temps est sec, la graine reste dans la terre sans végéter. Outre cela, si les plants prennent de l'accroissement, et que le temps continue à être sec et chaud, les mouches se jetteront dessus et les détruiront en peu de temps. Pour prévenir ce malheur, quelques cultivateurs font tremper les graines dans une eau fortement imprégnée de nitre et de soufre.

Au commencement du mois, on sème quelques graines de brocolis pour seconde récolte, et du feouil, pour succéder à celui semé dans le milieu du mois précédent. Cette plante, durant les chaleurs, ne reste pas plus de quinze jours sans monter en graine, en sorte qu'il en faut semer souvent pour les besoins.

On sème de la graine de raiponse, mêlée avec de la terre et du sable bien fin,

montrent actuellement leur fruit, demandent l'ombre pendant la chaleur du jour. Si le temps est fort chaud, on leur donne des paillassons, si on ne veut pas que le fruit soit avorté. Il ne faut pas trop les arroser, l'eau leur est souvent pernicieuse; la meilleure manière est de faire passer l'eau dans les allées ou sentiers qui sont entre les couches; elle se porte et s'insinue vers les racines, et leur fournit de l'humidité. Alors il n'y a point de danger que la racine tombe en pourriture, parce que l'eau ne la baigne point immédiatement.

Le matin ou le soir, ou après une ondée de pluie, les limaçons sortent des endroits de leur retraite, et il est très-aisé de les prendre.

Les mauvaises herbes qui croissent à présent dans la plupart des jardins sont, l'arroche sauvage, la morelle, la pomme épineuse, senençon, chardons ou laiterons, bourse du berger, dent de lion, pimprenelle sauvage, etc. Il faut les détruire, car elles monteroient promptement en graine, la terre seroit bientôt couverte de leur génération, elles priveroient les plantes utiles et salutaires des sucs de la terre.

Les poireaux se repiquent pour rester à demeure, observant de les arroser jusqu'à ce qu'ils ayent pris racine. Dans les jardins de peu d'étendue on suit ordinairement cette coutume; et la planche où l'on a récolté de primeur des fèves et des choux fleurs, sert à recevoir des poireaux.

Les couches des jeunes asperges, plantées en mars (ventôse), demandent à être sarclées soigneusement, et purgées des mauvaises herbes; car ces mauvaises plantes les affoiblissent et causent souvent leur destruction. Toutes les fois que de mauvaises herbes de la grande espèce établissent leur domicile dans une planche d'asperges, les racines des unes et des autres s'entrelacent et se confondent tellement qu'on ne peut arracher les mauvaises sans arracher les bonnes.

Productions du Jardin potager.

Choux fleurs en abondance, choux, jeunes carottes, fèves, pois, artichaux, asperges, *turneps* ou navets, concombres, melons, fèves, laitues pommées de différens genres, toutes sortes de jeunes salades, chervis, cresson, moutarde, raves, radis, mâche ou doucette, pourpier, montans d'artichauts, et quelques pommes d'artichauts de primeurs provenues de vieilles tiges, tanésie, menthe, beaume, et autres herbes aromatiques potagères, quelques vieux radis, etc.: quelques brins de fenouil de primeur, du persil à grandes racines, ainsi que du céleri et des endives, supposé qu'elles ayent été semées de bonne heure, avec quelques autres espèces.

Toutes sortes d'herbes odorantes, comme: lavande, thym, savourée ou sariette d'hiver, hysope, *marum*, *mastic*, *staechas*, etc., ainsi que sauge, romarin, origan, pouliot, persil, bettes, oseille, pimprenelle, buglose, bourrache pour boisson rafraîchissante, avec plusieurs autres espèces de plantes médicinales et potagères.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruits.

On commence à inoculer les fruits à noyaux vers la fin du mois: pour ce travail, on prend le soir ou un jour couvert. Le plus propre pour bouture de ces différentes espèces, est l'abricot mâle, ensuite toutes les autres sortes d'abricots, puis les pêches, les *nectarines* ou pavies, cerises, prunes, etc. En choisissant ces diverses boutures, on se conforme au temps de la maturité des fruits.

Digitized by Google

de telle manière que chaque cep jouisse également du soleil et de l'air. Elle demande aussi à être sarclée avec soin.

Fruits nouveaux et fruits qui durent encore.

Fraises de toutes les sortes, groseilles en grappes, grosses groseilles ; et le long des espaliers, cerises de *Duke*, cerises de Flandre, guignes ou cerises blanches, cerises noires ; et en exposition chaude, abricot mâle vers la fin du mois ; en exposition froide, grosses groseilles vertes pour tartes ; sous châssis forçant, *nectarines* ou pavies, et raisins ; en serre chaude, ananas ou pommes de pin.

Pommes. Roussette d'or, roussette de Pile, reinette dure, reinette grise, pomme Jean ou de saint-Jean, ou pomme de deux ans, pignon de chêne, et quelques autres, si l'on a pris soin de les conserver.

Poires. Muscat l'Allemand, cadillac, et quelques autres.

Ouvrage à faire dans la Pépinière.

Ne pas oublier de toujours tenir la terre entre les rangs des arbres dans la pépinière, exempte et purgée de toutes mauvaises herbes ; on ne sauroit trop le répéter, ainsi que pour en purger les couches à graines où il y a de jeunes plants d'arbres et d'arbrisseaux ; car plus ces nouvelles plantes sont jeunes, plus elles souffrent de ce voisinage dangereux. Les mauvaises herbes les étouffent souvent et les font périr.

Vers la fin du mois, on greffe par boutures les abricotiers, les pêchers de primeur et les arbres à *nectarines* ou pavies. La condition des arbres dont on aura tiré les bouts ou boutures doit guider ; car si la saison a été fort sèche, les boutons ou boutures ne se séparent pas aisément des branches ; quand cela arrive, il faut différer ce travail et attendre encore quelque temps.

Autour des arbres nouvellement plantés, on renouvelle le fumier de feuilles ou de vieux chaume, si on s'apperçoit qu'il soit dispersé et qu'il n'y en ait plus. Quand le temps est sec dans cette saison, il boit l'humidité de la terre, et les jeunes fibres se dessèchent promptement, si on néglige de leur donner une nouvelle couverture.

On est encore à temps de séparer ou diviser les racines de berceau de vierge ou clématite, de fleurs de la passion, et de plusieurs autres plantes grimpantes, dont les racines, tirées des fleurs de la même année, reprendront aisément, si on les met en terre dans cette saison. Si, au contraire, on diffère jusqu'à l'automne, ou elles avortent fréquemment, ou elles ne donnent qu'au bout de deux ans, des racines propres à en faire des boutures. Lorsqu'on les a plantées, on observe de les arroser quand le temps est sec, afin qu'elles puissent prendre plus aisément racine. Mais les arrosemens doivent être ménagés et fréquens, car on risqueroit de faire tomber ces fibres naissantes en pourriture. Ainsi la meilleure méthode est d'étendre un peu de fumier de feuilles ou de vieux chaume sur la surface de la terre, après qu'on y a placé les boutures, afin d'empêcher le soleil de dessécher le terrain trop promptement. Alors peu d'eau suffira, et les boutures prendront plus certainement racine. On peut aussi faire des boutures de plusieurs autres arbres exotiques de la

dure espèce, qu'on plantera dans les jeunes bois, et qui prendront racine avant l'hiver. Mais si on ne se sert que de vieilles branches, et non des nouvelles, la plupart des boutures manqueront, et celles qui réussiront seront beaucoup plus long-temps à prendre racine. Quelques soient donc les plantes rares dont on veut augmenter le nombre, il faut user de cette méthode, c'est à-dire, se servir des plus jeunes plants, puisqu'en suivant l'autre, il n'y a pas certitude que toutes les plantes prennent également racine.

On fait la tonte des arbres toujours verts, en se conformant au service pour lequel on les destine; car si on les laisse croître durs et épais pendant l'été, il sera dans la suite fort difficile de les réduire à la forme qu'on voudra leur donner; d'ailleurs, plus ils croissent drus, épais et fournis, plus ils sont nus et dépouillés vers la tige.

On repique sur planches, vers la fin du mois, les plants de graines de toutes sortes de pins. Si on prend soin de les couvrir et de les arroser, ils auront bientôt pris racine dans cette saison; ils seront plus forts et plus en état de soutenir l'hiver suivant, que ceux qu'on aura laissés dans les couches à graines, parce que leurs racines seront plus stables, plus attachées à la terre, et que les tiges seront plus courtes. Il faut prendre actuellement un grand soin de tous les plants de semence exotiques, soit arbres, soit arbrisseaux; leur donner de l'ombre et les garantir de l'ardeur du soleil pendant le jour et pendant les chaleurs, sans quoi la terre, se desséchant autour de leurs racines, les exposeroit à périr. Ces jeunes plants sont si près de la surface, qu'ils n'auroient pas la force de soutenir les rayons du soleil dans un jour de chaleur. On les arrose à mesure que le soleil dessèche la terre, et qu'il en pompe l'humidité; mais il arrive un autre inconvénient: c'est que leurs tendres fibres tombent souvent en pourriture. Ainsi, le plus sûr moyen est de les couvrir et de les mettre à l'ombre; on s'épargne par là beaucoup d'arrosemens, et les jeunes plants en parviennent plutôt à maturité.

Ouvrage à faire dans le Fleuriste ou Parterre.

Les fleurs annuelles se retirent des couches chaudes ou autres endroits où on les a placées, et on les transporte dans les bordures ou plate bandes du parterre, comme *capsicum*, balsamines, *convolvulus*, pommes d'amour, soucis de France et d'Afrique, amaranthe, oeillets d'Inde, aster de la Chine, merveille du Pérou, chrysanthèmes; nicotiane ou tabac, *palma-christi*, alkekenge ou coqueret, charmant réséda ou mignonette d'Egypte, *stramonium*, sultan jaune, *cardispermum*, *Zinnia* de deux sortes, *martynia*, basilic à petites feuilles, lavande des Canaries, *hibyscus* de plusieurs genres, etc., en observant de prendre un jour couvert, ou de ne faire ce travail que le soir, et d'arroser, afin que la terre puisse mordre plus aisément aux racines.

A présent on plante par marcottes les oeillets carnés, oeillets, oeillets doubles de poëte et autres fleurs à racines fibreuses qui se multiplient de marcottes, en observant de les arroser sur le champ, sans leur donner trop d'eau à la fois; autrement l'eau leur feroit quitter pied, et on les verroit surnager. On répète souvent un léger arrosement, afin de faciliter la racine à prendre.

C'est la saison de se fournir de caïeux, griffes et pattes, de tirer de terre et de transplanter des racines de *cyclamen*, de fritillaire, dent de chien, safran, iris de Perse, gouttes ou boules de neige, ou perce-neiges, aconit d'hiver, *crocus* printaniers et autres fleurs à racines bulbeuses dont les feuilles sont mortes; il y en a

quelques-unes qui ne réussissent point, si l'on tient long-temps leurs racines hors de terre, comme la dent de chien et le cyclamen. C'est encore le temps de tirer hors de terre les lis de Guernesey et le lis de *Belladonna*, soit pour les transplanter, soit pour en faire des envois, en prenant la précaution de les envelopper de laine; ce qui les conservera pendant l'espace d'environ deux mois.

On coupe les tiges des plantes dont les fleurs sont passées et qui tombent en décrépitude, et on donne des tuteurs ou soutiens à celles qui sont encore en fleurs, surtout aux grandes plantes d'automne qui risqueront d'être brisées par les vents, si on ne leur en donne.

Les racines d'hyacinthes se tirent hors des planches où on les a déposées le mois précédent pour mûrir; on en ôte la terre et l'ordure, et on les laisse reposer sur des nattes ou sur des paillassons pour s'essuyer et se sécher; après quoi on les met dans des tiroirs ou dans des boîtes sans les renfermer; car il faut qu'elles jouissent d'un air libre, afin qu'elles ne dépérissent pas et qu'elles ne puissent tomber en pourriture.

On se pourvoit à présent de racines ou oignons de tulipes, anemones, renoncules, narcisses, fritillaires, couronne impériale, tulipes, et autres fleurs à racines bulbeuses et tubéreuses, dont les feuilles sont passées. On les étend sur des nattes dans une situation à l'ombre pour sécher; on les lave et on les purifie; on les met ensuite dans des boîtes ou dans des sacs, où on les garde soigneusement jusqu'à ce que la saison de les planter soit revenue, en les plaçant hors de la portée des rats et des souris, qui ne manqueroient pas de les attaquer, et surtout les oignons de tulipes.

Ceux des oeillets carnés dont les boutons commencent à s'ouvrir, doivent être fendus en deux ou trois endroits, à égale distance, afin que leurs fleurs puissent également s'étendre de tout côté; autrement elles jetteront leurs pétales en dehors seulement du côté des boutons, ce qui leur donnera une forme très-irrégulière. Il faut aussi les mettre sous cloche ou sous châssis, immédiatement après que les boutons sont ouverts, afin de les préserver de toute humidité. Dans la chaleur du jour, il faut revêtir le verre d'un morceau de papier ou de quelque feuille de choux, de crainte que la fleur ne soit offensée par les rayons du soleil. Quelques curieux couvrent leurs fleurs d'un papier huilé, ce qui vaut beaucoup mieux que les verres, parce que la chaleur n'est pas si grande, et que les fleurs n'ont pas à craindre d'être brûlées du soleil. Au reste, il faut veiller aux perce-oreilles et aux fourmis, car si ces insectes peuvent parvenir jusqu'à la fleur, ils la détruiront en peu de temps, en rongeant la tendre extrémité des pétales près du *nectarium*; et alors les boutons se verront bientôt dépouillés de feuilles.

Les plantes *biennales* et *perennales* ou bisannuelles et vivaces à racines fibreuses, semées les mois précédens dans les couches de la pépinère doivent être transplantées. On les plante dans des endroits où elles ayent assez de place pour croître et se développer jusqu'à l'automne, saison propre à les repiquer à demeure dans les bordures et les plate-bandes du parterre. Parmi elles il faut ranger toutes sortes de chèvre-feuilles de France, oeillets à graines, oeillets de poëte, violiers, *colombines* ou ancholies, giroflée des dames, clochettes ou campanules de Cantorbery, alcée ou mauve-rose, scabieuse, violiers de muraille ou violette de saint-George, oeillets-carnés, digitale ou gant de renard, campanules, etc. Toutes ces plantes doivent passer le printemps dans la pépinière à fleurs, et être ensuite transplantées dans le parterre, pour y fleurir pendant l'été.

On peut inoculer à présent quelques-unes des plus belles espèces de roses, de celles surtout qui n'ont point de *succurs* et qui n'en sont que plus vigoureuses. Les meilleurs sauvageons ou troncs pour les enter sont, les rosiers de damas et de Francfort qui passent pour les meilleurs *tireurs* ou qui produisent les plus beaux bourgeons. On inocule encore les sortes de jasmins dont on veut augmenter le nombre; et par approche toutes les sortes de jasmins rares, des orangers, citroniers, limoniers, grenadiers, et c.

Il faut planter des *coupures* ou boutures de toutes les espèces de *phlox*, de double-sultan, double lychnis écarlate, oeillets, astere tardifs, et autres plantes à racines fibreuses qui se multiplient de pieds-éclatés ou en séparant les racines, et dont on a besoin d'augmenter la famille. Si on les confie à une terre riche et légère, en prenant soin de les garantir du soleil, et de les arroser en plein, elles répoudront aux soins et prendront promptement racine.

Plantes actuellement en fleurs.

Eperon ou pied d'alouette, lis blanc, lis orange, lis à raies rouges, pois toujours vert, verge d'or du Canada, tue-chien ou apocin érigé à larges feuilles, apocins de plusieurs sortes, acconite bleu et jaune, pavots à cornes ou célandines de plusieurs sortes, *capnoïdes*, ouatte ou dompte-venin blanc, noir et jaune, véronique, blattaire, lychnis écarlate, rose de cent feuilles, rose du compagnon ou lychnis, oeillets, berceau de vierge double et simple, *flammula jovis* ou clématite, hysope, orvale, buglose d'Orient, double *ptarmica* ou herbe à éternuer, aimable sultan, xeranthèmes, coronille herbacée, jacée, santoline, acanthes de trois sortes, mufle de veau ou *antirrhinum*, linaire, primerose en arbre, lierre en graine ou lierre de France, lierre jaune, lierre blanc, valerianelle, *cornucopoides* ou coruncopée en forme de cornes d'abondance, soucis d'Afrique de deux ou trois sortes, *hieracium*, chrysanthèmes, lychnis de plusieurs sortes, nigelle de trois ou quatre sortes, campanule à fleurs de pêcher, *phlox* de trois sortes, gentianelle, violier blanc à fleurs doubles et à fleurs simples, chèvre-feuille de France blanc et rouge, attrape-mouche de Lubel, nombril de Vénus, Adonis, miroir de Vénus, oeillet de poëte double et simple, attrape-mouche double, lis ardent à bulbe ou bulbeux, martagons de plusieurs sortes, ornithogale, iris, bec de grue de plusieurs espèces, valeriane rouge, valeriane blanche, valeriane de jardin, valeriane de Grèce à fleurs bleues et blanches, oeil de boeuf Oriental à fleurs bleues et à fleurs blanches, bouton de bachelier ou lychnis à fleurs doubles et à fleurs simples, Robin en lambeaux double, herbe à l'araignée ou *anthericum* de Savoie et de Virginie ou tradescante (*tradescant*), pavots de divers genres, *Colombines* ou ancholies de diverses couleurs, scrophulaire d'Espagne et de Portugal, scabieuse des Indes, quelques sortes de statice, touffe de candie, lychnis-nain, *hesperis* ou julienne bâtarde annuelle, digitales ou gants de renard, gladioles de trois ou quatre espèces, ellébore blanc à fleurs pourprées, vertes et noires, fumeterre *pérennal* ou vivace jaune, fumeterre de Tanger, jacobée ou seneçon de mer, balsamine femelle d'Afrique, pervenches, fraxinelle à fleurs de pourpre et à fleurs blanches, peste de loup ou grand acconite bleu et blanc, iris de Chalcédoine, hélianthèmes, lavande de mer, *smilax*, asphodels, *cupatorium*, *cyanus* de plusieurs sortes, aristoloche à racines longues et rondes, *ascyrum* ou herbe de saint-Pierre, *fabago* ou faux-caprier, camomille

Digitized by Google

double, *capsicum*, grande centaurée, dictamne de Crète, *arum*, fenouil-géant ou grand fenouil, lavatère, lavande, fleurs de soleil de différens genre ou *corona-solis*, *polium* de montagne, lupins, lis de fontaine, lavande à feuilles coupées, blattaire, toque d'Orient à fleurs jaunes, toque ou *cassida* des Alpes à grandes fleurs bleues, *Christophoriana Virginiana* ou herbe de saint-Cristophe, grande gentiane jaune, *Ruischiana* ou plante de *Ruisch* de deux sortes, aimable rezeda, *phlomis*, betoine de diverses espèces, chardon en globe ou échinope, *cirsium*, *trachelium*, campanule pyramidale, cerinthe ou mélinet de trois genres, jacobée ou seneçon pourpré, scille, mauve d'Orient, adonis jaune et rouge, boux de mer, *alcea*, *kermia vesicaria* de quatre sortes, narcisse de mer, *vulneraria flore coccineo*, avec quelques autres moins dignes de remarque.

Arbres et arbrisseaux de la dure espèce, ou de pleine terre, actuellement en fleurs.

Sené en vessie de deux ou trois sortes, grenadiers à fleurs doubles et à fleurs simples, genet d'Espagne, jasmin jaune à larges feuilles, jasmin blanc, rosiers de plusieurs sortes, tamarins, sumach de Virginie, *dorycnium*, altbée en arbriseau à feuilles de bryone, altbée en arbrisseau à fleurs plus petites que le précédent, *oleaster*, *ptelea*, micocoulier ou *celtis*, framboisier odorant et érigé du Canada, tilleul, *quinquefolium* ou quintefeuille en arbrisseau, germandrée en arbre, chèvre-feuille tardif rouge et à longue floraison ou dont la fleur dure long-temps, chèvre-feuille de Hollande, *idem* toujours vert, *spiraea* à feuilles de saule, *idem* à feuilles de mille-pertuis, mille-pertuis en arbrisseau, *hypericum* des Canaries, clématite de Catesby ou phaséolide de la Caroline, *lamium* perennal ou vivace en arbrisseau ou *stachys*, *syringa*, *medicago frutescens*, mauve en arbre, aubépine d'Amérique de trois ou quatre sortes, *viburnum* de trois ou quatre sortes, *colutea* d'Orient, fleur de la passion, trois ou quatre espèces de berceau de Vierge, fusain, bois de chien d'Amérique, *diospyros* ou persimon, frange ou perce-neige en arbre, *toxicodendron*, cistes de plusieurs sortes, *phlomis*, acacia de Virginie, *catalpa* ou plante de Bignon, *amorpha* ou indigo bâtard, caprier en arbuste, *coccygria* ou sumach, tulipier, *clethra*, *itea*, *spiraea* ou millepertuis rouge et blanc, célastre, deux sortes de mélianthes, petit magnolier, *cytisus glaber nigricans*, cytise hérissé, *diervilla*, sené de scorpion ou baguenaudier, laurier de Portugal, églantier odorant double, *periploca* ou soie de Virginie, genet de deux ou trois sortes, absynthe en arbre, *colutea Æthiopica*, pistachier, bois de chien d'Amérique, bois de chien de Tartarie, châtaignier aux chevaux, ou maronnier d'Inde à fleurs écarlates ou *Æsculus hippocastanum*, et quelques autres de moindre notice.

Plantes médicinales qu'on peut cueillir.

Molène ou bouillon-blanc, véronique, scrophulaire, bétoine de fontaine, *rossolis*, benoîte ou herbe de saint-Benoît ou *geum*, *brunella*, *pulegium* ou sol-royal ou pouliot, fleurs de pavot rouge, pariétaire, herbe aux chats, lis de fontaine, menthe, menthe-poivrée, *mille folium*, scabieuse, morceau du diable, matricaire, méliot, pimprenelle, mauve, marube noir et blanc, pimprenelle, saxifrage, sauge de vertu, sauge rouge, poivrée, lin de montagne, lierre herbacé jaune, tanésie, fleurs de troène, *cedum* ou petite joubarbe, trèfle de pied de

lièvre, mille-pertuis, hysope, herbe à l'hernie ou *herniaria*, alisandre, feuilles de frêne, herbe à Robert, bec de grue musqué, bec de grue à pied de colombe, genet, moutarde des haies ou *erysimum*, chanvre d'aigremoine ou *eupatorium*, fraise en fruit, plantain à larges feuilles, *idem* à feuilles resserrées, pied de veau, estragon, lavande-garderobe, petit muguet ou *gallium* ou lit de paille des Dames, absynthe commune, absynthe romaine, lavande en épis, fleurs de tilleul, branche ou branc-ursine, consoude ou *symphytum*, épinard, aigremoine ou *ageratum*, *serpylum* ou mère de thym ou serpolet, grande joubarbe, *agrimonia* ou aigremoine, ciguë, ciguë aquatique, verveine-mauve, thym, mauve de marais, chicorée, mantelet des Dames, pimprenelle, sureau-nain, anonis ou arrête-boeuf, bouteille-bleue ou *cyanus* ou bluet de montagne, romarin, soucis, graine d'argent ou tanésie sauvage, germandrée, orpin ou *anacampseros*, racines de cyclamen, digitale armoise, bourrache, buglose, chardon de pourceau ou laiteron, arroche de jardin, arroche puant, bourse du berger, chèvre-feuille, bétoine, chardon-bénit, calaminthe ou melisse, benoîte, polygone ou *polygonum*, camomille, cynoglosse, euphraise ou l'oeil-luisant, framboise en fruit, rose de Damas, rose blanche, fleurs de rose ardente, fleurs de sureau, *staechas* ou lavande de France, et véronique aquatique.

Ouvrage à faire dans la Serre verte ou l'orangerie, dans le Jardin et dans la Serre chaude.

Les orangers étant actuellement en fleurs, doivent être constamment arrosés dans les temps secs, afin de faciliter le développement du fruit. Il faut aussi remuer la terre à la surface des caisses et des pots, y mettre un peu de fumier de vache ou de boeuf bien consommé, en l'élevant sur les côtés, afin de laisser un creux pour contenir l'eau. Mais ne se servir jamais d'un fumier neuf ou d'un fumier de brebis bien détrempé dans l'eau auparavant, afin de la rendre plus nourrissante, ainsi que le pratiquent plusieurs personnes au grand préjudice de leurs arbres. Ces eaux, fortement imprégnées de sels, bien loin de porter la fécondité, changent les feuilles en un jaune pâle, et font fleurir les arbres hors de saison, ce qui leur cause de la foiblesse, et les détruit souvent dans l'espace de deux ou trois ans. La meilleure eau pour les orangers est celle de rivière ou d'étang, lorsqu'elle a été quelque temps exposée à l'air et au soleil. Si on n'a que de l'eau de pompe ou de puits, on l'exposera au soleil et à l'air pendant deux ou trois jours avant de s'en servir; on cueille les fleurs des orangers à mesure qu'elles paroissent, et on n'en laisse pour fruit que quelques-unes sur chaque arbre, en choisissant celles qui sont sur les plus fortes branches, et qui sont les mieux situées.

On plante quelques rejetons ou *coupures* de myrthe, sur couche d'une terre riche et légère, observant de les arroser et de les mettre à l'ombre, jusqu'à ce que ces nouveaux plants ayent pris racine. On en fait de même pour le *geranium*, cytises, *leonurus*, ou queue de lion, *doria*, *elichrysum*, *hermannia*, sauge d'Afrique, othonne, soucis d'Afrique, *lantana*, *hallerin*, aster d'Afrique, cistes, *fabago*, *lotus*, arctotides, *conyza*, ou l'herbe aux puces, sumach d'Afrique, et plusieurs autres plantes exotiques en arbrisseau. Mais en choisissant les rejetons ou boutures ou branches coupées, on prend celles qui ne portent point de fleurs, qui sont fortes et vigoureuses, et qui n'ont pas éprouvé de foiblesse pendant un trop long séjour dans la serre.

A présent, on peut faire aux plants de la serre tous les changemens qu'ils

demandent, en mettant dans des pots plus larges les plants renfermés dans une enceinte trop étroite, et en observant d'arracher ou de trancher toutes les racines mortes ou tendantes à la pourriture. On ôte le plus de terre qu'il est possible à la motte qui enveloppe les racines, prenant garde d'en ôter trop et de laisser les racines nues et à découvert. Les jeunes plants doivent avoir une situation à l'ombre, à l'abri des vents violens. Il seroit aussi très-à-propos de leur donner des *tuteurs* ou des baguettes pour les soutenir, d'élever même une barrière jusqu'à une certaine hauteur, et de lier à cette barrière les baguettes et les tiges pour les tenir fermes et empêcher que le vent ne les déplace avant qu'ils ayent pris racine. Ensuite on les porte dans les endroits qui leur sont destinés pour y passer l'été, en choisissant un lieu à l'ombre et à l'abri des vents, n'oubliant pas, surtout, d'attacher les tiges à la barre, afin que le vent ne puisse les renverser.

On fait des *coupures* ou boutures de divers genres de cierge, *sedum*, *euphorbe*, mésembryanthème, cotyledons, figuier d'Inde, crassule, *ktenia*, et autres plantes succulentes dont on a besoin d'augmenter la famille. On les laisse reposer quelque temps à l'ombre de la serre chaude, pendant quinze jours environ, afin que la partie blessée puisse se guérir avant de faire la plantation; sans quoi les boutures seroient en danger de contracter de la corruption.

On remue bien le tan des couches chaudes faites depuis long-temps; on leur donne un *réchaud*, c'est-à-dire, on en ajoute de nouveau dans les endroits qui ont besoin de supplément. On en renouvelle la chaleur, et on enfonce tout de suite les pots dans la couche; ceci doit se faire dans le temps d'une chaleur douce, et lorsqu'il y a peu d'air, de peur qu'en exposant les jeunes plants à un temps froid et en plein air, ils n'en reçoivent quelque dommage. Si cependant la saison continuoit de n'être pas favorable, il faudroit porter les pots dans la serre chaude; car ces jeunes plants ne sauroient supporter le plein air, lorsque le vent est froid ou violent.

Quand le temps est serein, on accorde la libre jouissance de l'air aux tendres plantes exotiques. Dans les petites serres chaudes, on couvre les fenêtres près desquelles ils sont situés, afin de les dérober à la grande chaleur du jour. Mais dans les grandes serres chaudes, où les jeunes plants ont de l'espace, on peut se dispenser de cette précaution, à moins que ce ne soit pour les plants nouvellement empottés, et qu'on ne voulût attendre qu'ils ayent pris de nouvelles racines.

Les plantes exotiques provenues de graine dans le printemps, se transplantent dans des pots séparés; et on plonge dans une nouvelle couche chaude les plus tendres, afin de leur donner de la force, et d'aider à leur développement. Mais celles qui sont de la dure espèce, ne demandent que de l'ombre, jusqu'à ce qu'elles ayent pris racine; ensuite on les porte dans des lieux où ils doivent passer l'été.

On peut à présent tirer hors de terre les racines de la campanule des Canaries, ainsi que de la plupart des plantes à racines bulbeuses et tubéreuses qui viennent du Cap de Bonne-Espérance, comme hæmanthus, gladiole d'Afrique, *crinum* bleu à racines tubéreuses, *sisyrinchium*; squille, cyclamen de Perse, *cunonia*, *watsonia*, *antholize*, *ixia*, ornithogale, et plusieurs autres sortes dont les feuilles sont actuellement mortes. On peut en ce temps transplanter leurs racines en toute sûreté; et même elles supporteront facilement le transport pour des lieux éloignés, si on a soin de les envelopper de mousse. Cependant il y en a certaines qui demanderoient d'être aussitôt plantées dans des pots garnis d'une terre fraiche, et d'avoir le soleil du matin jusqu'à vers onze heures. Il faut aussi leur donner de temps en temps un peu d'eau dans les temps secs; mais avec épargne, jusqu'à ce qu'elles ayent poussé

de nouvelles feuilles ; car beaucoup d'eau dans cette saison, et lorsque les racines sont presque inactives, leur causeroit de la pourriture.

C'est encore la saison propre à transplanter des racines de lis de Guernesey et de *Belladona*, puisque leurs feuilles sont absolument mortes; si on attend plus tard, les vieilles racines en auront produit de nouvelles, et on ne pourra plus alors se flatter de réussir. Les racines du lis de Guernesey doivent être plantées dans des pots remplis du mélange qu'on va indiquer; ou si on aime mieux, on les plante dans des bordures chaudes, où, pendant les froids rigoureux, on les couvrira de nattes ou de paillassons, afin de conserver leurs feuilles. Voici la composition : un tiers de fraîche terre de pâturage, un tiers de sable de mer, et un autre tiers de vieux plâtre ou de chaux de décombres; que le tout soit bien mélangé, et que le fond des pots ou des bordures soit rempli de pierres, afin de laisser à l'eau un passage libre. On remplit ensuite les pots de cette composition, et on y place les racines ; après quoi on expose les pots dans des lieux où ils puissent jouir du soleil du matin. On ne leur donnera d'abord que peu d'eau, et seulement jusqu'à ce qu'on apperçoive des feuilles; ensuite on la leur épargnera davantage. La *belladonna*, espèce assez dure, mûrira mieux si on plante ses racines dans des bordures chaudes. Mais si le sol est humide, il faudroit tellement exhausser la terre dans les bordures, que l'humidité ne pût atteindre à la bulbe. Il faut garnir de plâtre tout le fond, afin d'en éloigner l'humidité.

Les tubéreuses plantées de bonne heure, vont bientôt fleurir. On transplante dans des pots celles qui sont encore sur couches, observant soigneusement de laisser à la racine le plus de motte qu'il se pourra. On les place ensuite dans les endroits où elles doivent rester pour fleurir, en les rafraîchissant souvent avec de l'eau. Celles qui ont été plantées plus tard, afin de remplacer les premières, doivent jouir de l'air le plus qu'il est possible, et doivent être fréquemment arrosées; ce qui les rendra fortes et vigoureuses, et les mettra en état de produire beaucoup de fleurs.

Les plants d'ananas doivent à présent être arrosés peu et très-souvent ; et lorsque le temps est chaud, on leur laisse respirer l'air autant que faire se peut, spécialement ceux qui sont sous châssis ou ceux qui se trouvent dans l'endroit le plus bas de la serre chaude. Si les châssis ferment trop juste, les feuilles seront brûlées au grand préjudice de la plante, et le fruit en sera moins délicat. Mais si on leur donne trop d'eau, et que les fenêtres soient trop ouvertes pendant le jour, ainsi que le pratiquent quelques personnes, la plante souffrira autant de cette façon que de l'autre ; et tout le succès ne dépend que de savoir également proportionner l'air avec l'eau.

Vers le milieu du mois, on commence à sortir de la serre chaude quelques-uns des aloès les plus durs, et quelques autres plantes succulentes. On les fait passer d'abord dans la serre ordinaire, où on les laisse jouir d'une grande portion d'air pour les fortifier pendant quelques jours. Ensuite on les place dehors à l'ombre, et dans un endroit où il n'y ait point de limaçons et autres insectes semblables. Quand on les expose tout de suite et au sortir immédiat de la serre, à la force du soleil, il arrive qu'ils changent de couleur et qu'ils ont mauvaise mine ; c'est pourquoi il faut les y accoutumer par degrés. Mais si les limaçons et limaces peuvent en approcher, ils en rongeront les feuilles et les défigureront totalement. Après avoir un peu éclairci la serre chaude, en commençant par en éloigner les plants de la plus dure espèce, il faut mettre ceux qui restent plus à leur aise, leur donner plus d'intervalle, remuer la terre à la surface ; les placer sur des appuis ou des tablettes, les

les nettoyer, leur ôter la poussière qu'ils peuvent avoir ramassée, enfin leur faire respirer l'air avec plus de liberté; par là ils acquerront de la force et de la vigueur; et ceux qui seront en état d'être exposés en plein air au milieu de l'été, n'en souffriront que mieux leur déplacement vers la fin du mois.

Plantes en fleurs dans la Serre verte, dans le Jardin et dans la Serre chaude.

Orangers, limoniers, citroniers, tilleuls, *gramen sylvaticum* ou chadoce, myrthe, olivier, ciste *halimi folio*, ciste mâle de différentes sortes, ciste *ledum*; *psoralea* de plusieurs sortes, *asclepias* d'Afrique à feuilles de saule de trois espèces, *gnaphalium* blanc d'Afrique, grand *gnaphalium* jaune, *lantanas* à feuilles de houx, *hibiscus* à feuilles divisées, *hibiscus* à fruit *esculent* ou bon à manger, cotonier, mesambrianthèmes de plusieurs genres, jasmin des Indes jaune, *sedum* de plusieurs sortes, colutée d'Ethiopie, mauve d'Afrique en arbrisseau, *barba-jovis* ou l'arbuste argenté, campanule bâtarde d'Amérique, scabieuse en arbre d'Afrique, *basella*, mélianthes de deux sortes, *mimosa* de trois ou quatre sortes, genet blanc d'Espagne, cotyledons, *jatropha* ou cassave à feuilles multifides ou découpées, *idem* à feuilles de l'herbe aux poux, *marantha* ou sagittaire des Indes, *nasturtium* double des Indes, arbre à café, polygale d'Afrique en arbrisseau, *amomum Plinii*, sauges d'Afrique de deux ou trois sortes, jasmin des Açores, aloès de plusieurs sortes, grenadier-nain, roseau fleuri des Indes, *phlomis* de trois ou quatre sortes, genet des Canaries, *geranium* de plusieurs sortes, fleurs de la passion de plusieurs espèces, *Plumeria*, *cassia* de plusieurs genres, oléandres, *teucrium Baeticum*, *lotus* de Crète, *lotus* bémorrboïdal *major* et *minor*, arbre de corail, faux caprier, *hermania* de quatre ou cinq sortes, *lentiscus*, euphorbe, *pancratium* d'Afrique, manve des Indes ou *abutilon*, papaie ou *papaya*, cierges, *lantana*, *crotalaria*, *anonis*, pomme épineuse double à fleurs blanches et pourprées, *lotus* à fleurs noires, *diosma* de trois sortes, héliotrope, *lycium*, célastres, *Martynia* de trois genres, lavande des Canaries, *crinum*, poivre de deux sortes, *tabernemontana*, *Waltheria*, *Tournefortia*, *Brunsfaelsia*, *vinca* de l'île de Bourbon, *solanum alkekengi* de plusieurs sortes, *arum*, haemanthe à feuilles de colchique, *anthericum*, *Piarcea*, *melocactos* ou melon-chardon, *Gesneria*, digitale des Canaries en arbrisseau, *adhatoda* ou noyer de Malabar de deux sortes, *Kiggelaria*, *Grewia*, asclepias d'Amérique de plusieurs sortes, *Clutia*, *passerina*, phyllanthe, tithymale, *phytolacca* de trois sortes, *Chironia ascyron* des Baléares, jasmin d'Arabie, *convolvulus* en arbrisseau, lavatère d'Afrique en arbrisseau, *Rauvolfia*, *Basteria*, absynthe en arbre, sumach d'Afrique, *Borbonia*, *laurus regia*, oseille en arbre, *crassula*, palmier, *Malpighia*, *Turnera*, *hedysarum*, *bupleurum arborescens*, et quelques autres.

Juillet (Du 13 messidor au 13 thermidor).

Ouvrage à faire dans le Potager.

Au commencement du mois, on sème pour dernière récolte des haricots, dans un endroit qui les abrite des matinées froides de l'automne; cette semaille ne cessera de donner du fruit jusqu'à la saint-Michel (au commencement de vendé-

miaire), pourvu que le froid ne lui fasse pas de tort. Lorsqu'on les plante ; si on s'apperçoit que la terre soit sèche, on fait tremper les haricots dans l'eau pendant sept à huit jours, afin de faciliter leur développement. La meilleure espèce est le haricot à fleurs écarlates, lequel ne discontinuera de porter que lorsqu'il sera détruit par le froid.

On nettoie la terre où on a déposé les choux fleurs pour première récolte ; on ôte toutes les feuilles éparses, plâtres, gravier et mauvaises herbes. Si on a des concombres pour cornichons entre les fosses ou les grands sillons, on porte de la terre avec la houe tout autour des trous qui renferment les jeunes plants, et on fait un creux semblable à un bassin, pour contenir l'eau qu'on donne. Si dans les petits sillons ou sentiers étroits, on a mis des choux pour l'hiver, on butte les tiges et on sarcle soigneusement.

Vers la fin du mois, on sème des épinards pour l'hiver, ainsi que des choux cabus, carottes et oignons, pour rester pendant l'hiver jusqu'au printemps. Les *turneps* ou navets de dernière récolte doivent à présent se semer en plein champ, afin de les avoir au printemps. On repique, pour le printemps, choux, brocolis, choux de Savoie, et on transplante des choux fleurs pour les recueillir en automne.

On plante du céleri d'Italie par rayons pour blanchir ; si c'est du céleri-rave, il vaut mieux le planter dans une terre légère, en faisant une petite *dossière* ou une élévation de terre tout autour, afin d'empêcher l'eau de s'écouler. On repique des endives pour blanchir, et on continue de semer toutes sortes de petites salades qui croissent promptement dans cette saison, et qui sont aussitôt propres au service.

Quand le temps est sec, on arrose les plantes nouvellement repiquées ; ce doit toujours être le soir ; car cet arrosement est plus profitable que trois autres faits pendant le jour, parce que l'humidité, ayant le temps de pénétrer la terre et de s'y introduire, parvient lentement jusqu'à l'extrémité des fibres de la racine par où la plante tire sa nourriture, avant que le soleil paroisse pour l'évaporer. Si au contraire on arrose le matin, le soleil paroît, et l'humidité se dissipe sans avoir pu atteindre la racine. On peut encore, après avoir arrosé, et si on le juge à propos, répandre un peu de fumier de feuilles ou de vieux chaume sur la surface de la terre, tout autour des racines.

Il faut travailler soigneusement à détruire toutes les mauvaises herbes dans tous les coins du jardin ; car si on néglige de les arracher, elles perfectionneront promptement leurs graines, s'accroîtront à l'infini, resteront plusieurs années habitantes du jardin, et causeront autant de peine au jardinier, que de dommage aux récoltes. On fait le même travail pour les engrais, et on ne permet point aux mauvaises herbes d'y rester ; si on les souffroit sur les engrais, elles reviendroient au jardin, et y causeroient autant de ravage qu'auparavant. Il faut les arracher aussi des murs, des palissades et de toutes les barrières qui bordent le jardin, surtout celles qui ont la graine cotonneuse ou pleine de duvet ; ce sont celles-là que le vent porte plus facilement dans le jardin, et dont la race se multiplie bientôt abondamment.

On recueille les graines d'épinards, de mâches ou doucettes, d'oignons de Galles, cressons et autres sortes qui sont mûres et montées ; on coupe les troncs, et on les étend sur des nattes ou sur des toiles, dans un endroit sec et aéré, afin que les graines puissent se durcir ; puis on les frotte ou on les bat pour les faire sortir de la capsule, et on les place ensuite dans un endroit où la vermine et les insectes ne puissent les détruire.

Digitized by Google

Les oignons, anlx, rocamboles, échalottes, et c. se tirent de terre, lorsqu'on s'apperçoit qu'ils sont fanés et flétris; on les étend dans un endroit sec et aéré, en les séparant l'un de l'autre, et on les laisse se sécher et se durcir, jusqu'à ce qu'ils soient propres au service d'hiver.

On continue de butter les céleris plantés par rayons les mois précédens, à mesure qu'ils avancent en hauteur. On prend bien garde de ne pas élever la terre jusqu'au coeur ou jusqu'au milieu de la plante; on l'étoufferoit, on arrêteroit la transpiration, et la plante tomberoit en pourriture. On lie, pour blanchir, les endives qui ont acquis toute leur grosseur, en observant tonjours de faire ce travail dans un temps sec; car, si lorsqu'on les lie, les feuilles sont humides, elles porteront la corruption dans le coeur de la plante.

Toutes les vieilles tiges de féves, de choux, de pois, et autres plantes légumineuses qui ont donné leur fruit, s'arrachent, afin que le terrain en soit débarrassé; car si elles y restent plus long-temps, elles serviront de retraite et d'asile à la vermine.

Les melons commencent à présent à mûrir; on ne leur donne plus d'eau, parce que cela les rendroit aqueux et de mauvais goût. Ceux qui préfèrent la grosseur dans le fruit les arrosent constamment et en plein, surtout quand il fait chaud; mais la qualité du fruit est bien différente. C'est la raison pour laquelle les jardiniers maraîchers préfèrent l'espèce la plus dure, parce qu'elle produit les melons les plus gros, quoiqu'ils n'ayent pas plus de saveur que des citrouilles.

Les jeunes couches d'asperges, faites le printemps dernier, se garnissent de nouveaux plants dans les endroits qui ont manqué; mais on choisit pour cette opération un temps humide. Les jeunes asperges plantées dans cette saison auront pris racine avant l'hiver, et produiront déjà quelques rejetons en automne.

Les coucombres élevés sous châssis ou cloche, étant actuellement en maturité, demandent à être arrosés en plein quand il fait beau et que le temps est sec; autrement ils s'épuiseront en peu de temps et tomberont dans le dépérissement.

On repique le céleri dans les planches où on l'avoit semé en mai (floréal), afin que ces plantes puissent acquérir de la force et de la vigueur avant d'être replantées par rayons pour blanchir. On transplante aussi quelques endives, afin de succéder à celles plantées le mois précédent.

Rien n'empêche de semer à présent des radis à racine de *turneps*, qui seront excellens au mois d'octobre, et qui continueront de l'être jusqu'à ce que des froids rigoureux les ayent détruits.

On sarcle les artichauts plantés au printemps dernier, ainsi que toutes les autres plantes semées dans l'intervalle des rayons, afin qu'elles ayent une liberté entière de s'étendre et de se développer. Car si on laisse d'autres herbes croître parmi elles dans cette saison, elles ne produiront qu'un petit fruit. Lorsqu'on a cueilli les artichants propres à présent au service, on en casse et on brise la tige jusqu'à la surface de la terre, afin que les racines ne reçoivent point d'injure par la charge de ce poids inutile; il ne faut pas suivre l'exemple de certains jardiniers peu judicieux, qui se contentent de couper la tige à l'extrémité d'en haut, en laissant subsister le tronc principal au grand préjudice des racines. On sème à présent des graines de brocoli pour dernière récolte, lesquelles seront bonnes en avril (germinal), lorsque toutes les autres têtes de brocoli seront passées, et qu'il n'en restera plus que celles provenues de drageons ou de branches latérales.

Ce dernier semis produira plus de tendres têtes qu'aucun drageon des semailles précédentes, mais elles ne seront pas si pommées.

Vers la fin du mois on peut aussi semer des endives pour dernière récolte, pour succéder à la semaille du mois précédent, laquelle ne durera guère que jusqu'en octobre (vendémiaire); tandis que le semis de juillet (messidor) continuera d'être bon jusqu'en avril (germinal), pourvu que la sévérité du froid l'ait épargné.

Dans des bordures au Nord, on sème peu de petites salades. Il est bon même de répéter cette semaille de trois en trois jours; car dans cette saison ces plantes croissent promptement, et sont aussitôt propres au service.

On repique sur planches les laitues cosses, laitues de Cilicie et autres espèces semées dans le mois dernier; car si l'automne est favorable, elles pourront déjà servir en septembre (fructidor).

Produits du Jardin Potager.

Choux fleurs, artichauts, choux, carottes, féves, pois, haricots, *turneps* ou navets, laitues de toutes les sortes, concombres, melons, et toutes sortes de petites salades, comme : radis, raves, moutarde, cresson, pourpier; et des semailles de primeur : céleris et endives; fénouil, oignons, ail, rocambole, persil, oseil, chervis, scorsonaire, salsifix du premier semis; bettes, radis aux chevaux ou *cochlearia armoracia* ou radis sauvage, pommes de terre plantées de bonne heure; et dans les terrains humides ou fangeux, radis, épinards, soucis, tomates pour soupes, lorsqu'on les a plantées de bonne heure et dans des situations chaudes; pimprenelle, bourrache, buglose, menthe, baume, sauge, thym, marjolaine odorante, basilic, avec quelques autres plantes aromatiques et herbes potagères.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit et dans la Vigne.

Au commencement du mois, on examine d'un oeil attentif les arbres d'espalier; on retranche toutes les branches qui poussent en avant, et on ne laisse que les branches régulières destinées à être appliquées contre le mur ou le treillage, et qu'on mettra dans leur juste position, afin que le fruit ait la jouissance du soleil et de l'air pour le mûrir et lui donner une saveur agréable. Si ce travail est bien exécuté, on n'aura pas besoin de dépouiller les branches de leurs feuilles, au grand préjudice, et des arbres et des fruits. On ne sauroit trop répéter qu'il faut que les arbres fruitiers soient toujours visités et travaillés, jusqu'à la *taille d'été*, ainsi qu'on l'appelle communément; car en différant la taille, les jardiniers coupent toutes les branches gourmandes, et raccourcissent seulement celles désignées pour rester. Ensuite ils les *palissent* ou les attachent au mur ou au treillage; en sorte qu'ils rétablissent l'ordre où il n'y avoit auparavant que désordre et confusion. Mais ils ne réfléchissent pas que le fruit qui étoit ombragé par les branches, se trouve soudainement exposé au soleil et à l'air, ce qui durcit leur peau et retarde leur développement. Si au contraire les branches ou rejetons avoient été palissés à mesure que la tige les produisoit, le fruit se trouveroit toujours sous une égale couverture de feuilles, et par conséquent moins sujet à souffrir des *extrêmes* ou des grandes variations du temps. Par cette méthode, le fruit avance aussi plus considérablement que lorsqu'on attend la taille d'été. Comme cette der-

nière pratique est généralement la plus suivie, on ne peut trop en faire voir les inconvéniens, ni trop répéter qu'on doit l'abandonner.

Au commencement de ce mois, on greffe par boutures toutes sortes de fruits, si on ne l'a pas fait dans le mois précédent; et on choisit toujours le soir ou un jour nébuleux.

On houe et on sarcle la terre autour des espaliers, et dans les bordures où il y a des arbres à fruit, et toutes les mauvaises herbes doivent être absolument détruites. On coupe exactement tous les *suceurs* qui s'élèvent de la racine des arbres, dès qu'on les voit paroître; ils causeront du dommage aux arbres si on les laisse subsister.

C'est surtout après une ondée de pluie, qu'on veille avec soin sur les limaçons matin et soir; c'est alors qu'ils sortent et qu'ils sont aisés à prendre. Cette vermine cause de grands ravages, surtout aux fruits à noyaux.

On place des fioles de verre remplies d'une eau emmiellée en divers endroits des murailles, afin de détruire les frélons, les guêpes, et les fourmis qui gâtent les plus beaux fruits. La douceur de l'eau emmiellée les engage à entrer dans la fiole, où elles périssent. Les fioles doivent être pendantes le long du mur, et attachées avant que le fruit mûrisse. Avec un bon nombre de ces fioles pendantes, et placées à propos, le fruit sera préservé de ces insectes.

Les vignes demandent de l'attention; on déplace toutes les branches pendantes, et on les range de manière que le fruit n'ait pas plus de feuilles qu'il lui en faut pour le couvrir. Mais il faut bien se garder de dépouiller les branches de leurs feuilles, ainsi que le pratiquent trop souvent des jardiniers peu habiles, car ces feuilles sont absolument nécessaires au développement du fruit. On n'auroit jamais besoin de recourir à cette méthode destructive, si on avoit su placer les branches à propos, et qu'on ait constamment dégagé le ceps de ses rejetons superflus, à mesure qu'ils paroissoient. Si on souffre que les rejetons soient pendans le long des murs ou des échalas, les feuilles prendront une direction contraire; et lorsque le temps est arrivé de les lier dans leur position naturelle, le revers de la feuille se trouve en dessus. Il s'écoule un certain temps, jusqu'à ce que par ascendance la feuille ait repris son état naturel; pendant cet intervalle qui est communément de huit à dix jours, le fruit souffre et ne fait aucun progrès dans son accroissement; et le fruit perd ce temps précisément dans la saison la plus favorable à son développement, ce qui, joint au trop d'ombrage qu'il a eu dans les premiers mois, forme une perte irréparable pour ce climat.

On doit avoir le même soin à sarcler constamment la terre entre les rayons et les ceps des vignes, objet qui est aussi de la plus grande conséquence pour ce climat; car quand on souffre que d'autres plantes croissent dans le même terrain, elles privent la vigne de sa nourriture, et elles forment, par leur transpiration, une humidité dans l'air qui les environne, et empêchent le soleil et les vents de sécher la surface de la terre, d'où il arrive que le fruit ne peut se nourrir que de crudité, et devient par là moins délicat.

Les arbres fruitiers, entés ou greffés dans la dernière saison, doivent être examinés; il faut prendre garde de ne laisser subsister aucun rejeton sur le tronc ou le sauvageon, de peur que la greffe n'en reçoive une diminution dans ses alimens.

Quand il arrive que certains des arbres fruitiers attachés au mur ou à l'espalier, ne sont pas de l'espèce dont on les souhaiteroit, on doit à présent se fournir

de boutures du genre qu'on demande, et en greffer leurs tendres rejetons. Si l'on met plusieurs boutures à différentes parties de chaque arbre, et que ces boutures réussissent, les murs et les espaliers en seront bientôt revêtus et seront aussi florissans qu'auparavant; en sorte que les arbres, par cette méthode, se trouveront en état de porter abondamment au bout de trois ans, tandis qu'en plantant de nouveaux arbres à la place de ceux qui ont été détruits, il s'en passera sept à huit avant que ces nouveaux plants puissent parvenir à leur perfection.

Fruits de la saison et fruits anciens qui durent encore.

Poires : la primitive, l'épargne, la robine, le petit muscat, rousselet-hâtif, la muscadelle rouge, cuisse-madame, gros et petit blanquet, jargonelle, aurore, chisselle-verte, orange musquée, avec quelques autres, auxquelles il faut ajouter, si l'on a pris soin de les conserver: la poire noire et la poire verte, lesquelles durent encore.

Pommes : la pomme bonne à cuire, la marguerite, la blanche ou bonne à manger en juin, la *stubbard*, le *costing* d'été, la pommepoire d'été, pomme de Rambour; la pomme Jean ou pomme de deux ans dure encore, ainsi que la reinette-dure, et l'*oakenpin* ou le pigeon de chêne.

Cerises: cerise de Kent, cerise-duke, cerise coeur de Gascogne, cerise-carnée, cerise coeur de boeuf, cerise coeur d'ambre, cerise-couronne, cerise-ambre, cerise d'Espagne blanche, cerise d'Espagne noire.

Pêches : avant pêche blanche, muscade brune, muscade blanche, la pêche-Anne.

Nectarine, ou pavie ou brugnon : muscade de primeur.

Prunes : jaune-hâtive, précoce de Tours, prune d'Orléans, primordiale ou primitive bleue, violette-royale, monsieur hâtif.

Abricots : abricot-orange, abricot-Romain, abricot de Breda, abricot d'Alger, abricot de Turquie, abricot-Angoumois, abricot de Hollande, abricot de Provence.

Groseilles vertes ou grosses groseilles, framboises, *corinthes* ou petites groseilles; et dans les situations froides: fraises blanches, fraises vertes, fraises de Chili; et dans la serre chaude, des *ananas* ou pomme de pin.

Ouvrage à faire dans la Pépinière.

On continue de greffer les arbres à fruit, comme: abricot, pêches, *nectarines* ou pavies, cerises, prunes, poires, etc. Il faudroit pour cela prendre, s'il étoit possible, un jour couvert, ou choisir le matin ou le soir, temps auquel le soleil n'est pas violent; car les rejetons ou boutures ont coutume de se retirer ou de se racconrcir quand le soleil est ardent, ce qui est cause que la bouture adhère de trop près au sauvageon. Beaucoup de gens les font tremper dans l'eau auparavant; mais cette manière n'est pas la meilleure, car les boutures se trouvent tellement imbibées, et tellement saturées d'humidité, que cela les empêche de s'unir au sauvageon; en sorte que très-souvent elles avortent. C'est pourquoi, lorsqu'il est nécessaire de les mettre dans l'eau, il ne faut tremper que la partie inférieure de la bouture, et ne lui donner qu'un pouce d'immersion; car la partie supérieure attirera l'humidité beaucoup mieux que si toute la bouture étoit plongée dans l'eau.

Trois semaines environ après qu'on a ôté les sauvageons, on les visite, et on

Digitized by Google

on détache le bandage, afin que les boutures ne soient pas pincées, ne souffrent pas de dommage, et ne se détruisent pas.

La pépinière, dans cette saison, doit être tenue dégagée et affranchie de toutes mauvaises herbes, lesquelles devant bientôt monter en graine, la rempliroient d'une postérité si nombreuse, qu'il seroit impossible de s'en défaire pendant plusieurs années.

On continue de traiter et de conduire les arbres toujours verts selon la manière dont on veut les former; et lorsqu'on s'appercevera que quelqu'un des arbres forestiers pousse des rejetons à la racine, on les arrachera promptement, afin que la tête de l'arbre en devienne plus forte et plus vigoureuse.

Les couches qui renferment de jeunes plants, soit en sauvageons, soit en arbres fruitiers, et semés dans le printemps dernier, doivent être sarclées; et lorsque le temps est fort chaud, on les rafraîchit avec de l'eau, afin d'aider à leur accroissement.

Vers le milieu de ce mois, supposé que le temps soit humide, on transplante en toute sûreté plusieurs sortes d'arbres toujours verts; on transplante aussi les jeunes pins et sapins provenus de graines, et on leur fait quitter les pots ou les caisses où ils ont pris naissance. Il faut avoir soin que les planches où on les repiquera soient couvertes de paillassons chaque jour jusqu'à ce qu'ils ayent pris racine: les plants, par ce soin, seront promptement enracinés, et feront des progrès rapides; car c'est certainement la saison la plus sûre pour ce travail, surtout pour les jeunes plans provenus de semence, qu'on plante près de l'endroit où on les a tirés. Comme leurs racines se dessèchent promptement, lorsqu'on les tire de terre dans cette saison, c'est une raison de les replanter immédiatement, ou bien il arrivera que les fibres de leurs racines dessécheront, et souffriront grandement. C'est pourquoi, lorsque ces jeunes plans ne sont pas destinés à passer dans des lieux éloignés, il faudroit les placer dans quelques bas-fonds où il y eût de l'eau, à mesure qu'on les tire de terre, ou les envelopper d'une mousse humide.

Ouvrage à faire dans le Fleuriste ou Parterre.

On tire les bulbes des fleurs tardives et qui n'étoient pas encore en état de maturité le mois dernier, comme: ornithogale, lis rouge, martagon, et quelques autres sortes. On transplante les racines d'iris de Perse et d'iris bulbeuse, si leurs feuilles sont mortes, ainsi que celles de fritillaire, hyacinthe du Pérou, dent de chien, narcisse et autres fleurs à racines bulbeuses et tubéreuses. Comme ces plantes ne se gardent pas long-temps hors de terre, et que dans cette saison elles sont inactives, c'est à présent le temps propre de les transplanter; et si on attend que les racines ayent jeté de nouvelles fibres, on ne sera plus à temps, et on perd le fruit de son travail.

On continue à marcotter les oeillets, les oeillets carnés, les oeillets de poëte, etc. si on a oublié de s'en fournir le mois précédent; mais le plutôt sera le mieux, pourvu que les rejetons soient assez forts pour être plantés.

Les fleurs *biennales* et *pérennales*, ou bisannuelles et vivaces à racines fibreuses semées au printemps, comme oeillets, oeillets-carnés, violiers, violiers de muraille, mauve-rose, chèvre-feuille de France, campanule de Cantorbéry, scabieuse, campanule pyramidale, lychnis écarlate, rose du compagnon ou *agrostemma*, digitale, primerose en arbre, valériane de Grèce, colombines ou ancholies, polyanthes, et

quelques autres qu'on doit avoir plantées dans les couches de la pépinière, et où elles doivent avoir assez de place pour croître jusqu'à la saint-Michel, se transplantent dans les bordures ou plate-bandes du parterre.

On tient exactement les bordures purgées de toutes mauvaises herbes, de celles surtout qui montent promptement en graine ; car si on leur permettoit de rester et de s'étendre, on seroit plusieurs années avant de pouvoir les extirper.

On recueille les graines de fleurs à mesure qu'elles mûrissent, on les fait sécher à l'ombre, et on les garde dans leurs capsules jusqu'à ce que la saison de les semer soit venue; mais on les laisse bien sécher avant que d'en faire usage, autrement elles moisiront dans la terre et dégénéreront en pourriture.

On coupe les tiges dont les fleurs commencent à se faner et à dépérir, et on lie celles des grandes plantes qu'on laisse fleurir, de peur que le vent ne les brise ou ne les renverse.

Ce mois-ci est la saison principale pour inoculer des rosiers, des jasmins, et autres plantes curieuses à fleurs, en arbre et en arbrisseaux.

On tond les haies, on rogne les bordures de buis, on fauche les tapis de verdure, et on passe constamment le roulloir dans toutes les allées ; on sarcle surtout et on enlève les mauvaises herbes qui sont dans les allées ; car elles monteront promptement en graine, et rempliront toutes les promenades.

Les beaux oeillets carnés étant actuellement en fleurs, on doit leur donner toute son attention, et lorsqu'on voit qu'ils commencent à crever, on ouvre doucement la cosse ou l'enveloppe du côté opposé, afin qu'ils puissent fleurir également. Si on manque le moment de ce travail, les pétales ou feuilles de la fleur se rangeront toutes du côté de la crevasse, et l'oeillet sera difforme. Il faut les préserver surtout des fourmis et des perce-oreilles, car si ces insectes pouvoient les atteindre, ils les détruiroient en peu de temps. On doit aussi couvrir ces fleurs avec des verres, des bassins, ou avec du papier huilé, pour les mettre à l'abri de l'humidité, et pour qu'elles ne soient pas brûlées par la chaleur du soleil. Mais dans tout cela il faut apporter plus ou moins de diligence, et employer plus ou moins de soins à se conformer à la température de la saison, suivant le désir qu'on a d'avoir des fleurs magnifiques. C'est pourquoi le soin et la conduite pour les beaux et superbes oeillets carnés, regardent moins ceux qui ont d'autre ouvrage plus pressé que ceux qui s'en font une occupation particulière et un amusement.

A présent on augmente la famille du double lychnis écarlate, en plantant des *coupures* ou boutures tirées de la tige ; chacune de ces *coupures* doit avoir trois ou quatre joints ; mais on n'en mettra que deux ou trois dans la terre. Il faut les planter dans une planche ou bordure de terre fraîche et légère, et située à l'ombre, en observant de les rafraîchir avec de l'eau, suivant la sécheresse de la saison. Si on prend soin de les couvrir avec des cloches, elles prendront plus sûrement racine.

Vers la fin du mois, on se fournit de marcottes d'oeillets, oeillets carnés, oeillet de poëte, et autres qui ayent déjà pris racine. On les plantera, ou dans des pots, ou dans des bordures d'une bonne terre fraîche, où on pourra les laisser jusqu'à ce qu'on ait occasion de les replanter dans les endroits où elles doivent rester pour fleurir. Il ne faut pas les laisser trop long-temps reposer sur les vieilles racines, parce que si elles n'étoient pas saines, les marcottes participeroient bientôt à leur corruption. Mais lorsqu'on les plante, on doit prendre soin de les arroser et de les couvrir jusqu'à ce qu'elles ayent pris racine. Quand on coupe ces marcottes dans les vieilles racines,

il

il faut tailler la partie de la tige qui en provient, précisément à l'endroit où elle a été fendue lorsqu'on l'a plantée, et il faut aussi tondre les feuilles.

Sur la fin du mois, on sème quelques graines de fleurs annuelles dans des bordures pour y passer l'hiver, et pour qu'elles puissent fleurir de bonne heure au printemps prochain. Par cette méthode, on peut obtenir de bonnes semences de plusieurs plantes, surtout de celles qui, semées tard, ne peuvent jamais mûrir leur graine dans ce climat, comme: le pois de senteur ou parfumé, l'aimable-sultan, *anastatica* ou la ressuscitante ou rose de Jerico, quelques sortes d'*orobus*, pied d'alouette double, violier annuel, nombril de Vénus, Xeranthème, jacée, avec quelques autres. Si celles-ci peuvent passer l'hyver, elles fleuriront de meilleure heure, et elles seront plus belles, et produiront des fleurs en plus grande quantité. Celles qui portent des fleurs doubles seront aussi plus fournies, plus garnies que celles semées au printemps seulement. C'est pourquoi, quand l'hiver s'annonce avec rigueur, et avec sévérité, il faut absolument mettre à l'abri du froid celles qui sont de la plus tendre espèce.

Les auricules choisies doivent être à présent préservées des mauvaises herbes, et dépouillées de toutes leurs feuilles mortes; si elles subsistoient plus long-temps sur elles, elles les feroient tomber dans le dépérissement ou en pourriture. Il faut les placer dans une situation à l'ombre, mais non sous les arbres où elles recevroient les gouttes d'eau qui en découlent.

Les auricules de graine qui ont germé au printemps dernier, demandent à présent à être plantés dans des pots ou dans des caisses remplies d'une terre riche que l'on placera à l'ombre dans quelque coin. Comme elles sont tendres et petites, elles doivent être conduites avec délicatesse et être arrosées avec précaution. Il faut surtout veiller à ce que les vers ne les poussent pas hors de terre, et que les limaçons et limaces, leurs ennemis, ne les dévorent pas.

Les allées et autres lieux de promenade, doivent être grattés, propres, nets, dégagés de toute litière et de toutes mauvaises herbes; les arbres qui croissent dans un ordre irrégulier, doivent être taillés. Car c'est à présent que les allées sombres sont particulièrement fréquentées; on les tient donc proprement, pour que rien ne s'y offre qui ne soit agréable.

On sort de leurs couches chaudes, au commencement de ce mois, les plus tendres plantes annuelles, comme amaranthes, *gomphrena*, *datura* à fleurs doubles, *Martynia*, mesembrianthèmes, double balsamine, et quelques autres. On devroit les placer à présent dans le parterre, et en garnir les bordures ou plate-bandes où croissent les fleurs de printemps actuellement passées. Les bordures, par cette succession, se trouveront également embellies pendant l'été et pendant le printemps.

Plantes actuellement en fleurs dans le Parterre ou Jardin de plaisance.

OEillets-carnés, oeillets de poëte, herbe à mulet ou *hemionitis*, Robin en lambeaux double et simple, *hesperis* ou Julienne, saule de France, berceau de vierge double et simple, *antirrhinum* ou mufle de veau, *linaria* de plusieurs espèces, pois toujours vert, pois de senteur ou parfumé, pois de Tanger, *Lathyrus* à fleurs bleues, *hieracium*, lis blanc, martagon écarlate, lis-asphodel ou lis du jour, ornithogale en épi, ellébore blanc à fleurs vertes et pourprées, *acconitum*, *luteum*, *anthora*, acconite à larges fleurs bleues, et blanches, acanthe lavatère, scabieuse

des Indes, boux de mer de quatre à cinq sortes, aimable-sultan, pavots de divers genres, campanule à feuilles de pêcher, miroir de Vénus, nombril de Vénus, *ptarmica* double, double matricaire, double camomille, *buphtholmum* de deux ou trois sortes, violier annuel, rose du compagnon double, pieds d'alouette, scrophulaire d'Espagne, Nigelle, deux sortes de soucis d'Afrique, lupins de plusieurs sortes, amaranthes, *gomphrena capsicum* des Indes, Xeranthèmea, valérienne rouge de jardin, rose-trémière ou rose-mauve, phlox de la Caroline, phlox en épis, fleurs de soleil de plusieurs sortes, herbe à l'araignée de Virginie, Lychnis écarlate, verges d'or de plusieurs sortes, soucis de France, balsamine femelle, merveille du Pérou, oeillet de la Chine, quelques asters de l'espèce hâtive, lychnis-nain, touffe de Candie, mauve de plusieurs genres, *nosturtium* des Indes de trois ou quatre sortes, chrysanthème, *ricinus* ou *palma christi*, chardon en globe ou globulaire de trois genres, campanule pyramidale, *limonium* de plusieurs genres, catananche *quorumdam*, catananche à fleurs jaunes, *Eupotorium*, grande centaurée de plusieurs sortes, statice *major*, *sida* de plusieurs espèces, Adonis de trois genres, *glycine* ou réglisse, *inula* ou aulnée, astragale, baume des Moluques, *chelone* ou tortue rouge et blanche, blattaire, *polium* de montagne, *polium* de plusieurs autres sortes, dictamne du mont Syphilis, tabac de plusieurs espèces, primerose en arbre, giroflier ou clou de gerofle, saponaire double et simple, coronille herbacée, *heliotropium majus*, *trochelium umbellatum*, *eryngium*, monarde de deux ou trois sortes, *Aehillaea* de plusieurs espèces, dictamne de Crète, *cassida* ou toque de plusieurs sortes, *Lysimachia spicoto*, soucis double, dracocéphale de plusieurs espèces, lotier ou pied d'oiseau, *convolvulus* de plusieurs sortes, *apocynum* de deux ou trois genres, *Asclepias* à fleurs noires et à fleurs blanches, *Alysum Sclorea* de plusieurs espèces, *spigelia* ou l'oeillet d'Inde, *mimulus*, *dianthero*, *parthenia*, *Dodortio* ou la Dodart, *conyza*, *connacorus* du Nord de l'Amérique, *amethystaea*, *horminum*, cérinthe ou mélinet pourpre et jaune, santoline, *Rudbeckia* ou la Rudbec de trois ou quatre sortes, *silphium*, Ginseng, féves écarlates, fumeterre de Tanger, véronique, *Ruyschiona* de deux sortes, *fobago Belgorum*, hélianthème de plusieurs sortes, iris de Pocock, *anonis* de la Caroline, avec quelques autres.

Arbres et arbrisseaux de la dure espèce ou de pleine terre, actuellement en fleurs.

Plusieurs sortes de rosiers, genet d'Espagne, jasmin blanc, jasmin nain jaune, *hypericum* des Canaries, *hypericum* puant en arbrisseau, grenadier double et simple, fleur à trompette de Virginie ou *Bignonia*, *agnus-costus* ou l'arbre chaste, cisto mâle de plusieurs sortes, ciste-ledon de plusieurs espèces, *phlomis* ou sauge en arbre de plusieurs sortes, *oleaster*, quintefeuille en arbrisseau, *spiraea* à feuilles de sureau de marais, *althaea frutex*, fleur de la passion, *cytisus lunatus*, glycine de deux sortes, séné à vessie, chèvre-feuille de Hollande, chèvre-feuille toujours vert, chèvre-feuille à longue floraison, chèvre-feuille tardif blanc, chèvre-feuille écarlate de Virginie, tulipier, sumach de Virginie, myrte à feuilles de sumach, *genisto tinctoria*, *genistella*, *cytisus hirsutus*, sumach à feuilles d'orme, célastre, *spirea* rouge, *itea*, *clethra*, *hydrongeo*, *periploco*, *Bignonio* de deux ou trois espèces, oignons de plusieurs sortes, *cytisus-glaber nigricons*, citise de Tartarie, genet blanc d'Espagne, mauve en arbre, absinthe en arbre, acacia épi-

neux, *pavia*, indigo bâtard, *azedarach*, genet de Luques, framboisier à fleurs, *catalpa*, *Diervilla*, rosier musqué, *Kalmia*, bois de chien de Virginie, sassafras, *ceanotus*, houx *Dahoon* ou de la Caroline, laurier de Portugal, magnolier, houx, troëne, rosier de tous les mois, rosier sauvage d'Amérique, *guaiacana*, *myrica* ou myrte à chandelles, *tamariscus* ou tamaris, clématite à fleurs bleues, *spartium triphyllum*, *cneorum* ou camélée, avec quelques autres.

Plantes médicinales, actuellement propres au service.

Tormentille, sarriette d'hiver, *ros solis*, l'herbe à éternuer, *pulegium*, anchuse, ou l'herbe aux blessures des paysans, ou crapaudine, origan, herbe aux chats, mille-feuille, ou *Achilea*, ou saigne-nez, menthe aiguë ou en forme de lance, menthe poivrée, matricaire, mélilot, marrubier blanc et noir, lin de crapaux, sauge de vertu, sauge rouge, absinthe-sauge, sauge sauvage ou sauge des bois, lin de montagne, lis blanc, lis d'eau ou nénuphar, rue, poivrée, livèche ou ache de montagne, impératoire, molène, cresson pour la sciatique, véronique, fleurs du jasmin, hysope, *sclarea* ou orvale, *oculus Christi*, mille-pertuis ou herbe de la saint-Jean, *stacchas* ou lavande de France, tanésie, filipendule, eufraise ou l'oeil brillant, acanthe ou branche-ursine, lavande, aigremoine, *scordium*, verveine-mauve, mauve de marais, anet, arrête-boeuf, rue de chèvre, germandrée, thym, chicorée, basilic, chicotin ou orpin, ou *telephium*, calaminthe ou mélisse, campanule, oeil-de-boeuf ou leucanthème, buglose à vipère ou *echium*, soucis, véronique, chèvre-feuille, lit de paille des dames ou *gallium*, cardiaque ou *cardiaca*, hysope des haies, clous de girofle, *centinopodium* ou traînasse, *symphytum*, carises noires, sureau nain, herbe à coton, ou *gnaphalium*, ou immortelle, haies de mézeréon, *épithyme* ou cuscute, roquette de jardin, moutarde des haies, groseille, patience de fontaine, mort aux poules, ou *hyoscyamus*, ou jusquiame, mastic, cicutaire odorante, pourpier, framboises, serpolet ou la mère du thym, mauve.

Ouvrage à faire dans le Jardin et dans les deux Serres.

On cueille les fleurs d'orange qui sont trop serrées, trop près l'une de l'autre; et si les orangers ont donné un nombre suffisant de fruits le mois précédent, on fera bien d'ôter toutes les fleurs nouvellement produites; car celles-ci étant venues trop tard pour la saison, les fruits qui leur succèdent n'auroient pas le temps d'acquérir, avant l'hiver, une grosseur considérable, et seroient en danger d'avorter et de tomber avant le printemps. Quand on remarque que quelques fleurs du mois dernier se sont changées en fruit, on devroit les arracher, et ne laisser sur l'arbre que les fruits les mieux situés et qui proviennent de branches vigoureuses; car quand on laisse trop de fruits sur un arbre, on le rend foible, et le fruit manquant des alimens nécessaires, parvient rarement à une grosseur considérable, surtout quand l'arbre est en caisse ou en pot; et si les branches sur lesquelles le fruit se nourrit sont foibles ou débiles, le fruit se réduit ordinairement à rien.

On continue de faire des *coupures* ou boutures pour les arbres exotiques dont on a besoin d'augmenter le nombre, si on ne l'a pas fait dans les mois précédens. La meilleure manière de planter par rejetons ou par *coupures* dans cette saison, c'est de préparer une couche de terre légère et riche, dans laquelle on mettra les

rejetons tout près les uns des autres ; puis on la couvrira en berceau avec des cerceaux, et on mettra immédiatement sur la couche du papier huilé, afin de mettre à l'ombre les jeunes plants dans les temps de chaleur, observant de les arroser en plein lorsqu'il est nécessaire. Mais on les découvre tous les soirs, et on les laisse recevoir la rosée, qui leur sera très-favorable. Cela ne doit se pratiquer qu'à l'égard des espèces d'arbres qui ne sont pas fort tendres ; car les plantes de couche chaude excessivement tendres, demandent à reposer dans un lit d'une chaleur modérée, pour les faciliter à prendre racine, surtout les plantes succulentes, comme cierges, euphorbes, melon-chardon et quelques sortes de cotyledons, etc. ; mais toutes les espèces de *geranium*, myrtes, seneçons, arctorides, *apocynum* dur, mélianthe, oseille en arbre, *leonurus* ou queue de lion, sauge en arbre d'Afrique, phlomis, *Hermania*, arbre d'ambre, et autres arbrisseaux du Cap de Bonne-Espérance, prendront beaucoup mieux racine dans un lit composé d'une terre riche, que s'ils étoient plantés en couche chaude.

Les plantes exotiques qui sont provenues de graine au printemps, se changent ; on les met chacune dans des pots séparés ; on change aussi de pots et on en donne de plus larges à celles qu'on a transplantées dans le mois de mai (floréal). Cependant, à moins que ces dernières ne soient du nombre de celles qui croissent promptement, on peut se dispenser de ce travail ; il vaut mieux alors que leurs racines soient limitées, et en les changeant de pots, on nuiroit à leur accroissement. On plonge celles qui sont de la tendre espèce dans une couche de tan, en prenant soin de les arroser et de les couvrir de cloches ou châssis jusqu'à ce qu'elles ayent pris racine ; ensuite on leur dispense et l'air et l'eau, conformément à la chaleur du temps.

On lave et nettoie les feuilles et les tendres rejetons des plus belles plantes exotiques, on leur ôte la poussière et l'ordure, et on empêche les insectes de les approcher, fléaux à craindre pour elles dans cette saison, et dont elles ne sont que trop souvent la victime, surtout celles qui sont dans les couches de tan. Si on n'en ôte pas l'ordure à temps, et si on n'en éloigne pas promptement les insectes, on en verra bientôt toutes les autres plantes de serre chaude infectées.

Dans les temps chauds, on donne aux tendres plantes exotiques autant d'air qu'il est possible, surtout quand le vent n'est pas fort changeant. Vers le milieu du jour, il seroit à propos de couvrir les fenêtres de la serre chaude, quand elles se trouvent près des couches où reposent les plantes ; autrement la violence du soleil dessècheroit la terre des pots trop promptement. Cette coutume devroit aussi s'observer dans les petites serres chaudes, où les fenêtres sont tout près des plantes. Mais ce travail n'est pas nécessaire dans les grandes serres chaudes, spacieuses, aérées, où les fenêtres se trouvent toujours à une grande distance des plantes ; pourvu cependant qu'on ait la précaution de les tenir ouvertes, afin d'admettre une portion d'air suffisante.

On remue le tan des couches dont la chaleur commence à décliner, et on y en ajoute de nouveau, afin d'en renouveler la chaleur, de la prolonger et de la faire durer plus long-temps. En même temps, on change de pots les plantes dont on a limité ou circonscrit les racines, et qui demandent à passer dans des pots plus larges.

Les ananas mûriront très-promptement si la saison est chaude ; c'est pourquoi, dès qu'on en a coupé le fruit, on prend les pots qui contiennent les vieilles racines, on les plonge dans une couche chaude, afin de forcer les *suceurs* à reprendre d'assez bonne heure et à pousser avant l'hiver. Pour parvenir à ce degré, il faudroit accourcir

leurs larges feuilles, et arracher les petites ou celles de dessous, afin de donner aux *suceurs* un moyen facile de paroître promptement.

Il faut à présent changer les plans d'ananas qui doivent donner du fruit dans la saison prochaine, et qui ont jeté racine; il faut les faire passer dans les pots où ils doivent rester à demeure. En s'y prenant de bonne heure, les ananas auront le temps de produire de bonnes racines avant l'hiver; car quand ils ne remplissent pas les pots avant le printemps, rarement portent-ils de beaux fruits. On entretient dans une bonne température de chaleur les couches de tan dans lesquelles ils sont placés pour produire l'année suivante, observant surtout de les laisser jouir d'une bonne portion d'air toutes les fois que le temps est favorable.

On fait des marcottes et des boutures de jasmin d'Espagne, d'Arabie et des Açores, ainsi que des fleurs de la passion qui sont de la tendre espèce, lesquelles prendront plus aisément racine, si on les tire des tendres joints de nouveaux rejetons, que si on se sert des vieilles racines de l'année précédente. On plongera les pots dans une couche chaude, surtout ceux qui contiennent les tendres espèces, sans quoi les nouveaux plants ne réussiroient pas.

Toutes les graines des plants exotiques se recueillent à mesure qu'elles mûrissent; on les étend sur du papier pour qu'elles puissent se sécher et se durcir; ensuite de quoi on les garde soigneusement renfermées dans leurs capsules jusqu'à la saison de les semer.

Celles des tendres plantes annuelles qui sont en état de soutenir le grand air, doivent à présent quitter leurs couches chaudes, et passer dans une situation à l'ombre; car elles y monteront en graine beaucoup plutôt que si on les laisse toujours reposer dans leurs lits.

Lorsque quelques unes des tendres plantes de serre chaude sont infestées ou tourmentées par les insectes, ou lorsque leurs feuilles ont ramassé de l'ordure, on les lave soigneusement, et on les expose au grand air dans une situation chaude et qui soit à l'abri des vents violens. Si les insectes y ont porté l'infection, on les nettoie avec une eau dans laquelle on aura infusé de vieilles tiges de tabac. Rien n'est plus efficace pour les détruire entièrement, surtout si les plantes sont saines, et si on sait se servir de cette infusion.

Chaque jour dans les temps chauds, on ouvre les fenêtres de la serre; car dans cette saison les plantes transpirent avec liberté. Si au contraire on tient les fenêtres trop bien fermées, les plantes auront mauvaise apparence, leurs feuilles changeront bientôt de couleur, et la corruption ne tardera pas à les attaquer.

Plantes actuellement en fleurs dans la Serre verte ou Serre d'orangerie dans le Jardin, et dans la Serre chaude.

Orangers, limoniers, citroniers, tilleuls, *gramen sylvaticum* ou *shadock*, myrthes de plusieurs sortes, *Amomum Plinii*, *barba-jovis* ou l'arbuste argenté, *cistus halimi folio*, ciste-ledon de trois ou quatre espèces, ciste-mâle de plusieurs genres, jasmin d'Espagne, *geranium* de plusieurs sortes, scabieuse en arbre de deux sortes, jasmin jaune des Indes, jasmin des Açores, *lantana* à feuilles de houx, jasmin de *Warner* ou jasmin du Cap, jasmin d'Arabie, *colutea Æthiopica*, *Asclepias* de plusieurs sortes, raiponse ou fleur cardinale, *cassia* de plusieurs espèces, *mimosa* de divers genres, *Gnevia*, sensitive ou l'humble plante de diverses sortes, arbre de corail, *lotus argentea Cretica*, *lotus hæmorrhoidalis*, *anonis* de trois ou quatre sortes, fleurs de

la passion de plusieurs genres, arbre à café, genet blanc d'Espagne, *fabago* à fruit rond et oblong, *fabago* à fruit ailé, *Wackendorfia*, othonne de deux ou trois sortes, *phillyrea* du Cap, oléandre double, oléandre rouge et blanc, oléandre odorant, *stapelea* de trois sortes, mesembryanthème de plusieurs sortes, cierge rampant, grand cierge érigé, *hibiscus* de plusieurs sortes, cotyledons de divers genres, *ricinus* ou *palma Christi* de diverses sortes, *papaya*, *jatropha* ou noix médicinale commune et de France, graine de persil, plante à coton, *basella haemanthus Colchici foliis*, *nasturtium* double des Indes, mille-pertuis ou herbe de la saint-Jean de Minorque, polygale en arbrisseau, digitale acanthoïde, héliotrope de plusieurs sortes, *gnaphalium*, soucis du Cap à feuilles de chiendent, soucis du Cap en arbrisseau, aster à branches d'Afrique en arbrisseau avec des fleurs bleues, *lantana* de cinq ou six sortes, *phalangium*, *crinum* d'Afrique bleu, olivier, *tetragonocarpos*, *rhamnus*, *lycium*, pervenche d'Inde en arbrisseau, sauge d'Afrique à fleurs bleues, *lentiscus*, aloès de plusieurs sortes, *Yucca*, roseau fleuri des Indes, lis superbe, *Turnera*, *adhatoda* de deux sortes, *momordica*, melon-chardon, *quamoclit* ou liseron écarlate, tamarin, arbre d'ambre, diosma de trois ou quatre sortes, oseille en arbre, lis jacobée, *phytolacca Mexicana*, *phytolacca Malabarica*, célastre de deux sortes, absinthe en arbre, *Bermudiana palmae folio*, *Plumeria*, *hedysarum*, *Amaryllis*, asphodel du Cap à larges feuilles, *pancratium* de trois sortes, *crinum*, *iris uvaria*, *Rauvolfia*, *Pircea*, *Martynia* de trois sortes, *Johnsonia*, *phyllanthus*, *spigelia*, *Chironia*, *agnus castus* de la Chine, *crotolaria*, *Waltheria*, pied de veau grimpant, *saururus*, *costus*, *Maranta*, *Kempferia*, *Clutia*, dentelaire de Ceylan, *lotus* à fleurs noires, *Ruellia* de deux ou trois sortes, solanum de divers genres, physalis de plusieurs sortes, *stramonium* double, *Malpighia*, *Maurocenia*, alcée d'Afrique en arbrisseau, tabac *perennal* ou vivace, campanule œil de bœuf des Canaries, ou leucanthème ou camomille, *Doria* d'Afrique à feuilles d'arroche, *chrysocoma* de deux ou trois genres, *bupleurum arborescens*, caprier, *crassula*, *anthericum*, *passerina* d'Afrique, *lavatera Africana frutescens*, *Royenia*, héliotrope du Pérou en arbrisseau; *phytolacca* du Pérou en arbrisseau, d'*Ayena*, *Ternatea*, *Kleinia* de deux ou trois sortes, avec quelques autres.

Août (Du 14 thermidor au 14 fructidor).

Ouvrage à faire dans le Potager.

Au commencement du mois, on sème des oignons afin d'en avoir de bonne heure au printemps, pour salades, soupes, etc.; et de crainte que l'hiver ne soit rude, il seroit à propos de semer en même temps quelques oignons du pays de Galles, parce que ceux-ci soutiendront le plus grand froid, tandis que la plupart des oignons de l'espèce commune seront détruits.

On sème des épinards, si on veut en avoir pendant l'hiver et au printemps; la meilleure sorte pour résister au froid est celle qui a la graine épineuse ou armée de pointes, et que la plupart des gens sèment dans cette saison, parce qu'elle est plus dure que celle qui a les feuilles rondes. L'épinard à feuilles rondes se divise en deux ou trois espèces, qui ne diffèrent que par la largeur des feuilles. Mais l'épinard que les jardiniers appellent *épinard-Burdock*, est l'espèce la plus belle et la meilleure.

Vers le dix ou le vingt de ce mois (au 14 fructidor environ), on sème de la graine de choux hâtifs d'*York*. Quand on la sème de bonne heure et que les hivers sont doux, elle monte presque toujours en graine au printemps. Mais si on la sème plus tard que le vingt de ce mois, les jeunes plants n'auront pas la force de soutenir le froid, ou ils ne viendront pas de si bonne heure, supposé qu'ils ayent pu y résister, que ceux qu'on aura semés à l'époque désignée.

Le vingt-un ou le vingt-trois de ce mois, on sème de la graine de choux fleurs pour première récolte, et pour repiquer sous cloche, ou on la sème dans des ados et autres expositions au Sud le long des murs, où on les laissera à demeure. Il en faudroit semer encore quelques jours après pour seconde récolte, et pour replanter sous châssis où les jeunes plants resteront pendant l'hiver. Car il arrive souvent, quand les saisons sont douces, que plusieurs plants des premiers semis montent en graine au printemps. On voit par là que quatre ou cinq jours de différence dans les semailles forment une grande différence, et causent dans les plantes une disproportion prodigieuse. C'est pourquoi il est nécessaire de s'assurer d'un second supplément, dans le cas où la première récolte manqueroit. Outre cela, le second semis ne produira ses fleurs que lorsque le premier sera passé; en sorte qu'on se trouvera en état de fournir au service de la maison, beaucoup plus long-temps, surtout si les graines dont on s'est servi dans cette seconde récolte, sont de l'espèce tardive de choux fleurs.

Vers le milieu ou sur la fin du mois, on sème quelques laitues pommées, de la commune et de la brune de Hollande, qu'on repiquera sous châssis pour venir de bonne heure au printemps. On en pourra replanter une partie dans des bordures chaudes et bien exposées, sans avoir besoin de les couvrir, et où elles passeront l'hiver, s'il ne s'annonce pas avec rigueur. On peut semer aussi quelques laitues cosses et laitues de Cilicie, qu'on repiquera également en bordures chaudes, le long des murs, des palissades, et près des haies; et si l'hiver est doux on pourra se dispenser de leur donner aucune couverture. Cependant on feroit bien d'en replanter quelques-unes sous châssis, de crainte que celles qui seroient en pleine terre ne manquassent, et ne fussent tuées par l'hiver, dont la rigueur n'épargne rien. Quand le printemps sera venu, on les repiquera sur bordures, et on verra qu'elles seront propres de bonne heure au service pour la saison suivante, et avant que celles qu'on auroit retirées des bordures ou des châssis fussent en état de servir. On ne les plante pas trop près les unes des autres, ni trop près des murs, car rien ne les affoiblit davantage.

Quand le temps sera humide, c'est le moment de transplanter des endives et du céleri pour blanchir; on les lave bien auparavant, afin que la terre s'attache plus aisément aux racines; et lorsque le temps est sec, on les arrose jusqu'à ce que les racines soient bien prises.

On transplante, pour supplément d'automne, quelques-unes des laitues semées le mois précédent; on les met dans une situation chaude, de peur que les froids qui arrivent souvent de bonne heure en octobre (vendémiaire), ne leur portent dommage, et on les arrose jusqu'à ce qu'elles ayent pris racine.

Vers les derniers jours du mois, on sème plusieurs sortes de graines, de celles qui demeurent long temps en terre et qui, semées au printemps, avortent le plus souvent, comme : chervis, angelique, livèche ou ache de montagne, impératoire ou benjoin, cochlearia ou l'herbe au scorbut, fenouil, *Alexandre*, ou persil de Macédoine, séseli odorant, mâche ou valérianelle, et quelques autres qui réus-

sissent toujours mieux, semées dans cette saison, que lorsqu'on les sème au printemps.

On sarcle soigneusement les planches de choux semés le mois dernier; et si on s'apperçoit qu'ils croissent trop épais, on en transplante une partie dans quelque autre planche, afin que ceux qui restent puissent avoir lieu de s'étendre.

On sème de la graine des diverses fraises à cinq à six pieds d'un mur du nord ou du couchant, sur un bon labour, terre fraîche, bien dressée, couverte de deux lignes de sable et terreau tamisés; ne couvrir les graines que très-peu de ce même mélange, la sarcler très-soigneusement et attendre qu'elles lèvent un mois et souvent plus.

On coupe les branches de la plupart des plantes aromatiques dont les fleurs sont passées, comme: lavande, romarin, sarriette, hysope, baume, etc., afin qu'elles puissent donner de nouveaux montans avant l'hiver. Mais on prend pour ce travail un temps frais, car un temps fort chaud détruiroit les plantes, ainsi que cela est arrivé plusieurs fois, surtout si les branches qui ont porté les fleurs étoient coupées de trop près, et s'il régnoit une sécheresse.

Les oignons, aulx, rocambole et échalotte, se tirent de terre lorsqu'on voit leurs feuilles commencer à tomber et à se flétrir. Ensuite on les étend, en les séparant, dans un endroit bien aéré où elles puissent se sécher, avant de les employer pour le service d'hiver.

Dans un temps sec, on butte les céleris qui sont déjà forts, en prenant bien garde d'engager la terre dans le coeur de la plante, car cela la feroit tomber en pourriture. On lie aussi pour blanchir, les endives qui sont dans leur plein accroissement, on les couvre avec des planches ou avec des tuiles. Cela ne doit également se faire que lorsque les feuilles sont parfaitement sèches, sans quoi il seroit à craindre que la pourriture ne les attaquât.

Les artichauts plantés à demeure dans le printemps dernier, vont bientôt montrer leur fruit. C'est pourquoi tous les petits *suceurs* qui partent des côtés de la tige doivent être coupés ou arrachés; car si on les laisse subsister, ce ne sera qu'aux dépens du principal fruit. Il faut aussi les sarcler et éloigner de leur voisinage toutes mauvaises herbes, surtout les grosses plantes sauvages.

On transplante les brocolis, si on ne l'a pas fait le mois précédent, pour rester à demeure dans les endroits où ils doivent fleurir, observant de les arroser en plein jusqu'à ce qu'ils ayent pris racine. On les repique dans des sillons ou rayons éloignés l'un de l'autre de deux pieds ou d'un pied et demi, et on laisse entre chaque plant un pied et demi de distance.

On transplante aussi quelques choux de Savoie pour venir tard au printemps; car lorsque l'hiver est sévère, ils ne croissent ni ne pomment aussi-bien; mais dans les hivers doux ils réussissent souvent, et viennent tard au printemps.

Les melons doivent être tenus à l'abri d'une humidité trop grande: ce qui fait souvent dépérir la plante avant que le fruit soit mûr, surtout le *cantaloux* et quelques autres espèces rares et curieuses, avides d'humidité. Si on les gouverne donc par la méthode commune, il faut s'attendre à les voir dépérir pour la plupart, avant que le fruit ait atteint le degré de maturité.

Il faut sarcler avec soin les plants d'asperges, car ils vont pousser de nouveaux rejetons dans cette saison. Or ces rejetons ou ces nouveaux montans seront beaucoup plus forts, si on en écarte les mauvaises herbes et autres plantes nuisibles.

Les planches qui contiennent les récoltes ou provisions d'hiver, tels que panais, poireaux,

poireaux, bettes, choux, etc. doivent être constamment sarclés; car si on permet aux mauvaises herbes d'y établir leur domicile, les plans en souffriront. D'ailleurs, ces plantes sauvages auront dans cette saison promptement jeté et répandu leurs graines; la terre sera bientôt couverte de leur génération, et on sera plusieurs années obligé de travailler sans pouvoir les déraciner.

Les fumiers et autres engrais divers exigent le même travail; il en faut ôter scrupuleusement toute plante sauvage, surtout le *chenopodium*, ou pied d'oie et morelle, plantes à présent fort communes sur tous les tas de fumier. Si on néglige ce travail, en versant le fumier dans le jardin, on y versera également les mauvaises graines dont il est rempli, lesquelles se mêleront au terrain, et le couvriront bientôt de leur génération féconde. C'est pourquoi il est d'une nécessité absolue d'arracher ces mauvaises herbes, d'en faire un tas qu'on abandonne à la corruption loin du jardin, ou qu'on fait sécher et brûler. Si on ne fait que les houer ou les déraciner, et qu'on les laisse reposer sur le fumier, comme cela se pratique assez ordinairement, les graines mûriront dans l'endroit où elles sont déposées, et deviendront aussi pernicieuses et aussi nuisibles que si on les avoit laissé acquérir une parfaite maturité.

Dans ce mois on plante des boutures de racines séparées ou de pieds éclatés de sauge, de romarin, *staechas*, lavande, mastic, et autres plantes aromatiques, supposé que l'on ait oublié de le faire au printemps. Mais ces plantes ne seront pas si fortes, si vigoureuses, et ne seront pas si en état de résister au froid de l'hiver suivant, que celles plantées au printemps. C'est pourquoi on les mettra à l'abri du froid, si on voit que l'hiver s'annonce avec sévérité.

On coupe toutes les herbes qui sont actuellement en fleurs, soit pour les passer à la distillation, soit pour les sécher, afin de s'en servir pendant l'hiver. Mais en faisant ce travail, il faut avoir soin qu'elles soient bien sèches, et les laisser pendantes dans un endroit sec et à l'ombre; car si on les fait sécher au soleil, elles se raccourciront, perdront leur vertu, deviendront noires, et ne seront d'aucune valeur.

Chaque semaine on continue de semer des graines de cresson, de raves, turneps, radis, moutarde, et autres herbes de salade, afin de n'en pas manquer, car dans cette saison, ces herbages deviennent trop larges et trop forts pour s'en servir.

On recueille toutes sortes de graines de plantes potagères actuellement mûres; on les étend sur des nattes ou paillassons pour sécher; puis on les bat ou on les frotte l'une contre l'autre pour les faire sortir de leurs capsules, et on les tient suspendues dans un endroit sec et aéré, jusqu'à ce que la saison vienne d'en faire usage.

La graine de radis actuellement en boutons, doit être veillée, afin d'empêcher les oiseaux de la manger, ce qu'ils ne manqueroient pas de faire en fort peu de temps si on ne prenoit soin de les écarter.

On sème des turneps pour dernière récolte; travail qu'il est aisé de faire en tout temps, pourvu que ce soit avant le vingtième de ce mois; car si on les sème plus tard, rarement ils pomment bien, surtout quand les automnes sont froides.

Le *finochium* qui vient d'acquérir toute sa grosseur, se butte afin de le blanchir et de le rendre propre au service. On continue aussi de transplanter les céleris par rayons, afin d'en avoir pour la table une succession permanente durant la saison.

Les épinards semés à la fin du mois dernier pour le service d'hiver, sont à présent propres à recevoir la *houe*, ouvrage qu'on ne doit faire que dans un temps

sec, afin que les manvaises herbes, dont la racine aura été tranchée, puissent être entièrement détruites; tandis que si on prend un temps humide, elles reprendront racine, et obligeront à un nouveau travail. Actuellement l'épinard doit être coupé lorsqu'il croît trop serré, et il ne faut pas qu'il y ait moins de trois pouces d'intervalle entre chaque plant, afin que cette plante potagère puisse avoir de l'espace pour s'étendre, et produire de larges feuilles qui font tout le prix et toute la bonté de l'épinard d'hiver.

Productions du Jardin Potager.

Choux, haricots, pois de plusieurs sortes, artichants, féves de jardin, carottes, laitues de plusieurs espèces, *finochium* ou fenouil, céleri, *turneps* ou navets, concombres, melons, oignons, pourpier, toutes sortes de jeunes salades, quelque choux fleurs tardifs, endives, oseille, baume, pimprenelle, soucis, bettes et poirées, épinards, patates ou pommes de terre, mousserons, tomates ou pommes d'amour, basilic, thym, sarriette, marjolaine, orvale, menthe, sange, romarin, lavande, hysope, *capsicum* pour confire, concombres pour cornichons, persil à grandes racines, fenouil, aneth, montans de choux, cardes et cardons, pois-chiche, radis, scorsonaire, cochlearia, *nasturtium Indicum*, des fleurs pour la salade, comme capucines, etc., et des graines pour confire, citrouille, courge, potiron, panais, et quelques autres sortes.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit et dans la Vigne.

Les arbres fruitiers qui sont le long des murs ou en espaliers, doivent être veillés, pour y détruire les limaçons et autres vermines qui se plaisent à ronger les plus beaux fruits. Il faut surtout écarter les mésanges et les moineaux, et les empêcher de piquer les plus belles poires, les figues et les raisins à mesure qu'elles mûrissent. On attache aussi des fioles, si on ne l'a pas fait le mois précédent, pleines d'eau de miel, en divers endroits des arbres, pour détruire les guêpes, les frelons et les fourmis qui viendront se noyer en cherchant à boire de cette liqueur. Il faudroit placer ces fioles avant que le fruit soit mûr, parce que les guêpes et les mouches sont moins excitées à entrer dans la bouteille dès qu'elles ont tâté du fruit dans sa maturité. Ce n'est qu'en s'y prenant de bonne heure qu'on pourra, en adoptant cette méthode, conserver les fruits.

Si quelques-unes des branches palissées poussent en avant, ou si le vent les a dérangées, on les remet en ordre et dans leur position naturelle, et on les arrange de telle manière que le fruit ne soit point privé de la jouissance du soleil. Mais on se garde bien d'arracher les feuilles, ainsi que quelques personnes mal-avisées le pratiquent, car on exposeroit trop le fruit à l'ardeur du soleil, ce qui le rendroit dur et l'empêcheroit de mûrir comme il faut, surtout si on les arrachoit long-temps avant que le fruit ne commençât à entrer en maturité.

Les vignes de pleine terre, et celles de muraille, doivent à présent être passées en revue pour la dernière fois. On coupe toutes les branches traînantes produites nouvellement, on lie celles qui se sont détachées, et on les remet en place. Que rien surtout n'empêche le fruit, actuellement en pleine grosseur, de profiter du bénéfice de l'air et du soleil. La terre entre les ceps et les rayons, doit être tenue

exempte des mauvaises herbes, afin que le soleil puisse aisément enlever l'humidité chaque jour, et que la réflexion de la chaleur soit plus grande pour mûrir le fruit.

On délie les boutures des arbres fruitiers inoculés le mois dernier, autrement leur bandage offensera ou *pincera* l'écorce du tronc ou du sauvageon, et empêchera les arbres de croître également dans la partie où la bouture se trouve engagée. On observe aussi de trancher tous les jets et rejetons qui sont à la partie basse du tronc, et de tenir le terrain près des racines exempt du voisinage de toutes mauvaises herbes.

Fruits de la saison.

Pommes : le *coustin* blanc d'été, la pomme-Marguerite, la *codlinne*, la pomme-poire d'été, le *pipin* ou la reinette d'été, et quelques autres en compotes ; calville d'été, passe pomme rouge.

Poires : la jargonelle, la *Windsor*, la cuisse-madame, salviati, épine-rose, l'orange-musquée, le gros banquet, blanquet musqué, blanquet long, poire sans peau, le robin-muscat, poire d'ambre, orange verte, cassolette, poire de la Madelaine, gros oignonet, poire-rose, épargne, bon-chrétien d'été, caillot-rosat, petite rousselette, avec quelques autres de moindre prix.

Pêches : la Madelaine rouge, la Madelaine blanche, l'avant pêche rouge, la pourprée hâtive, la *newington* hâtive, la mignonne, la pêche d'Italie, la *noblet*, la *bellis*, violette hâtive, la belle chevreuse, l'admirable-hâtive, l'albermale, la nivette, la montauban, la royal-George, l'alberge-pourprée, la chancellière, la bourdine, avec quelques autres.

Nectarines ou *Pavies* : la romaine rouge, l'*elruge*, la *newington*, le brugnon, l'italienne, la *murray*.

Prunes : prune d'Orléans, perdrigon blanc, perdrigon violet, la rouge impériale ou *bonum magnum*, damas musqué, damas violet, la royale, prune de *Chestun*, le drap d'or, la sainte-Catherine, la roche-courbon, la reine Claude, mir-belle, la prune-abricot, prune de monsieur, maître-Claude, le royal-daupbin, avec quelques autres.

Raisins : le juillet, le blanc à eau sucrée, le *Cluster* noir ou le moirin à grains serrés, le meunier, le chasselas, le muscadin blanc, le frankendal-blanc, le noir à eau sucrée, le raisin d'Orléans.

Figues : la blanche-hâtive, la longue-bleue, la longue-blanche, l'ischia noire, l'iscbir brune ou châtaigne, grosse ischia jaune, la verte à chair-blanche, la verte à chair pourpre, la verte à chair-rouge, la brunswic, la figue de Malte, la figue noire de Naples, la figue de Chypre.

On a aussi : avelines, noisettes, noix, mûres, fraises des Alpes, grosses groseilles vertes, *corinthes* ou petites groseilles rouges et blanches, la cerise noire, la cerise d'*Herefort*, l'ambre et la morelle, des melons ; et en serre chaude des ananas ou pommes de pin, et le *musa* ou la banahne.

Ouvrage à faire dans la Pépinière.

Au commencement de ce mois, on portera son attention vers les arbres entés le mois dernier, on défera leur bandage, de crainte que les boutures n'en soient trop resserrées ; et lorsqu'on apperçoit des rejetons nouvellement produits au-dessous de la bouture, on les coupe ou on les arrache. On examine aussi les arbres entés par

bouture l'année précédente, ou greffés au printemps, et on tranche toutes les petites branches ou rejetons qui ont poussés au-dessous de la bouture ou de la greffe, car si on les laissoit croître et s'étendre, ils porteroient préjudice à la greffe ou à la bouture.

On sarcle la terre entre les arbres, on en arrache avec soin toutes les mauvaises herbes, on taille les arbres de toutes les sortes, arbres toujours verts, arbres fruitiers, arbrisseaux, et on leur donne la forme qu'on désire. Mais on ne tond pas les tiges du tronc ou des sauvageons de trop près; car si on ne leur laisse pas dans les côtés quelques jets et rejetons pour attirer la séve qui doit les fortifier, elles ne seront pas en état de soutenir leurs têtes.

Vers la fin du mois, on commence à ouvrir la terre et à faire des tranchées ou des trous dans les endroits où on se propose de replanter en Automne des troncs de sauvageons, ou de jeunes arbres forestiers. On met la main à l'oeuvre dès à présent, afin que la pluie puisse tremper la terre, l'attendrir et l'adoucir, avant que la saison de planter soit venue. Si le terrain est rude, pénible et difficile, on laisse subsister les tranchées ou les sillons, pendant deux mois sans y rien planter. Pendant cet intervalle, les mottes s'adouciront et deviendront plus aisées à briser.

On examine attentivement les jeunes plants d'arbres provenus de graines; et on voit s'ils ne souffrent point de la sécheresse, ou s'ils ne sont point étouffés par les mauvaises herbes qui, dans cette saison, prennent tout à coup un accroissement considérable.

Ouvrage à faire dans le Fleuriste ou Parterre.

On transplante des marcottes d'oeillets-carnés, d'oeillets et oeillets de poëte, desquelles, dans cette saison, prendront bientôt racine, pourvu qu'on les plante à temps. Ce choix de belles fleurs demande des pots pour les contenir; mais on peut d'abord planter des marcottes dans de petits pots remplis d'une terre fraîche et légère, qu'on placera à l'ombre jusqu'à ce que les marcottes ayent pris racine. Ensuite on les mettra dans une situation plus exposée et plus ouverte, où ils resteront jusqu'à la fin d'octobre (au commencement de brumaire). Alors on les placera sous châssis de couche-chaude, où on les plongera dans un lit de vieille écorce dont la chaleur est éteinte, auquel on attachera des cerceaux, afin que pendant l'hiver ils soient à couvert et à l'abri des pluies, de la neige, et du froid. Mais lorsque le temps sera doux, on leur ôtera la couverture, et on les laissera respirer l'air afin de les fortifier. On peut, en suivant cette méthode, garder les oeillets beaucoup mieux que si on les plantoit d'abord dans des pots à demeure et pour fleurir; car ils peuvent prendre racine et subsister dans de très-petits pots qui n'auroient que la sixième partie de la circonférence des autres. Au printemps on les dépotera et on les fera passer dans des pots plus larges avec la motte de terre attachée aux racines. Par ce moyen on les gardera sains et saufs, et ils ne recevront aucune injure. Mais les oeillets, oeillets-carnés, oeillets de poëte et autres destinés à remplir et à orner les plate-bandes du parterre, doivent à présent être plantés dans les couches de la pépinière à fleurs, pour y rester jusqu'au milieu d'octobre (vers la fin de vendémiaire). Alors on les placera avec la motte de terre attachée aux racines, dans les bordures ou plate-bandes du parterre.

Les plus belles auricules se changent de terre, et on les met dans une terre

fraîche et riche ; on arrache toutes les feuilles attaquées du blanc, et on les place à l'ombre jusqu'à ce qu'elles ayent repris racine.

Il est encore temps de changer ou de transplanter les racines des iris bulbeuses, fritillaires, hyacinthes du Pérou, ainsi que celles de lis, de martagons, couronne impériale, péone et iris-flambe, dont les feuilles sont actuellement mortes. Si on différoit plus long-temps, la plupart de ces fleurs pousseroient de nouvelles fibres, et il seroit trop tard, surtout pour les lis blancs qui poussent de bonne heure de nouvelles feuilles. Cette époque passée, il arrive rarement que ces plantes donnent des fleurs dans la saison suivante.

On recueille les graines de toutes sortes de fleurs à mesure qu'elles viennent à maturité, et on les étend pour sécher au soleil : ensuite on les garde dans leur enveloppe ou capsule jusqu'au temps des semailles ; la graine de la plupart des plantes se conserve mieux dans les capsules que si on l'en faisoit sortir, en les battant ou en les frottant.

Les polyanthes, les primeroses et les auricules de graine se transplantent, en observant de les couvrir et de les arroser jusqu'à ce qu'ils ayent pris racine. Il faut aussi durcir et affermir la terre près des racines, afin d'empêcher les vers de les pousser hors de terre. Pour en éloigner les vers et pour prévenir leur dégât, on fait quelquefois un lit de fumier froid bien battu et bien serré, sur lequel on met de la terre de trois à quatre pouces d'épaisseur ; puis on y plante les auricules de graine. Ce fumier tient toujours les vers au-dessous des racines, et empêche la plante d'être jetée hors de terre. Au printemps elle prend racine dans le fumier, se fortifie et devient belle.

On tranche la tige des plantes qui ont donné leurs fleurs. On lie aussi à de petits bâtons toutes les plantes élevées, hautes, érigées, et qui croissent encore, afin qu'elles puissent se soutenir, et pour empêcher que le vent qui règne souvent dans cette saison avec violence, ne les brise.

Quand le temps est sec, on doit arroser en plein les pots de plantes annuelles ; autrement elles perdroient bientôt toute leur beauté. On renferme celles qui sont de la tendre espèce ou de serre chaude, lorsque les nuits commencent à se rafraîchir et à devenir froides, afin qu'elles puissent perfectionner leur graine qui rarement mûrit bien dans les mauvaises saisons, si on ne la protége pas contre l'inclémence de l'air ; surtout le *stramonium* double, la double balsamina, le *quamoclit* et le *convolvulus*, avec quelques autres de la tendre espèce.

Vers la fin du mois, on commence à préparer des couches pour y recevoir les plus belles hyacinthes, tulipes et renoncules, afin que la terre ait le temps de se fixer et de s'égaliser avant de les y planter ; car si elle n'est pas par tout également ferme, fixe et égalisée, il s'y formera des trous ou des crevasses qui retiendront l'eau, et les racines qui seront en cet endroit se gâteront et tomberont en pourriture. Si les couches ont trois pieds d'épaisseur, et que le fond soit garni d'un fumier de vache bien consommé ou de vieille écorce de tanneurs, les fibres des racines reprendront au printemps ; et comme elles recevront beaucoup de nourriture, elles produiront des fleurs de la plus belle qualité. Mais la terre dont ces lits sont composés, ne doit pas être criblée trop fin ; il faut seulement en ôter les plus larges pierres et bien briser les mottes ; car quand la terre est trop fine, elle est aussi très-disposée à se resserrer pendant l'hiver.

Le parterre doit être nettoyé des mauvaises herbes ; on doit, ou les retourner, ou les arracher, pour ne pas les laisser monter en graine.

Digitized by Google

On sème à présent des graines d'aoemones, de jacinthes, de pulsatilles, renoncules, *crocus*, fritillaires, hyacinthes, tulipes, narcisses, cyclamens, iris, auricules, lis, martagons, polyanthes, et c., dans des pots nu dans des caisses remplis d'nne terre riche et légère, observant de les couvrir légèrement de terre; car elles pourrirnient si elles étoient trop enfoncées, surtout les renoncules, pulsatilles, anemooes, auricules, polyantbes et fritillaires; mais les graines moins légères et plus épaisses peuvent être plus couvertes. Ces pots et ces caisses doivent être placés dans des endroits exposés au soleil du matin, et où les graioes puissent éprouver l'influence de ses rayons jusqu'à dix nu nnze heures : on les met à l'abri de la chaleur du midi, car elles ne réussiroient pas. Il ne faut pas non plus les laisser maoquer d'eau; on doit leur en donner doucement et peu à la fois; uoe trop grande quantité les entraineroit bors de la caisse, ou les feroit surnager.

C'est le momeut de semer les graines de plusieurs genres de fleurs annuelles, dans des hordures ou plate-bandes chaudes, pour y passer l'biver. Si no les sème à présent, elles fleuriront de bonne heure au printemps suivant; elles sernnt plus fortes, plus vigoureuses, et produiront une plus graode quantité de fleurs que celles semées au priotempa, et leurs graines en général mûriront beaucoop mieux. Ces genres divers soot : les pois de senteur on les pois parfumés, le nombril de Vénus, le violier des dames ou julienne, l'sttrape-mnuche de Lobel, Xeranthème, l'aimable-Sultao, cériuthes de trois nu quatre sortes, *myosotis*, chrysanthèmes, adonis, *Meadia*, pois du Cap-Horn, scabieuse des Indes, et la plupart des plantes ombellifères.

On multiplie par la séparation des racines le lychnis écarlate dnuble, rose-campion ou rose du compagnon double, roquette double, gentianelle, Robin en lambeaux double, bouton de hachelier nn lychois rouge et hlanc, attrape-mouche doohle, *leonurus* nu queue de lion du Canada. Ces *partitions* nn boutures doivent être plantées dans des bordurrs à l'ombre, ou bieo il faut les couvrir de nattes ou de paillassons fort épais dans les jours chauds, et les arroser jusqu'à ce qu'elles ayent pris racines. Elles donneront de fort bons plans (pourvu qu'elles soient soigneusement arrosées), ao commencement oo vers lo milieu d'octnbre (sur la fin de veodémiaire), temps auquel nn les replantera dans des pots ou dans les plste-bandes du parterre, où elles fleuriront la saison suivante.

Quand le temps est bumide, oo fauche l'herbe, on la roule, et on la tond, afin de la rendre plus belle. On nettoie les allées de toutes mauvaises berbes, et on psse sor le gravier constamment le roulloir. Comme les feuilles des arbres commencent déjà à tomber, on les ramasse exactement chaque jnur, afin que l'oeil se promène agréablemeot par tout, et ne trouve rieu qui le choque.

Plantes actuellement en fleurs dans le Fleuriste ou Parterre.

Quelques oeillets-cnrnés, l'oeillet appelé *la dame fardée*, l'oeillet nnmmé *tête de vieillard*, balsamine femelle, merveille du Pérou, amaranthes, *gomphrena*, plusieurs sortes d'*asters*, verges d'or de plusieurs geores, fleur cardinale bleue et écarlate, campanules de plusieurs sortes, rose trémière ou mauve-rose, *Colchicum* de Chio, cyclamens d'automne, grand *convolvulus* de plusieurs aortes, Adonis, miroir de Vénus, nnmbril de Vénus, snucis d'Afrique, *Bastilia* ou le souci de France, aimable-sultan, scabieuse des Indes, nigelle, touffe de Csodie, *apocynum*, pois de senteur, pois de Tanger, pois toujours vert, fleurs de soleil de plusieurs

Digitized by Google

genres, lavatères, mauves de plusieurs sortes, linaires, centaurée, *Ketmia vesicaria* de quatre genres, *stramonium*, tubéreuses, *sclarea*, *geranium*, lychnis, violiers, *blattaria lutea*, *ptarmica* double, Xeranthème, trois ou quatre sortes de soucis du Cap de Bonne-Espérance, *onagra*, *ly simachia*, véronique, hyacinthe d'automne, chardon en globe ou globulaire, violier des dames ou Julienne, *nasturtium* des Indes, herbe à mulet de *fairchild ou hemionitis*, herbe à l'araignée de Virginie, catananche *quorumdam*, catananche *flore luteo*, *elichrysum* d'Amérique, *staechas citrina*, matricaire double, coronille herbacée, chrysanthème, *eryngium*, *glaucium*, asclepias à fleurs blanches, *idem* à fleurs jaunes, *idem* à fleurs noires, *periploca*, capnoïde ou fumeterre toujours vert, aconite *lycoctonum luteum*, aconit salutifère, *nagellus caeruleus*, Alcée, héliauthèmes, Saponaire double, *argemone Mexicana*, *antirrhinum*, lupins de plusieurs sortes, *lavendula olio dissecto*, iris, *uvaria*, cérinthe à fleurs de pourpre et à fleurs jaunes, persicaire d'Orient, *physalis* de plusieurs sortes, *limonium*, *dracocephalum*, *Molucca levis et spinosa*, *solanum* de divers genres, mélongène, *hedysarum*, *phalangium*, buglose d'Orient, *alyssum*, *ambrosia* de trois sortes, basilic, *capsicum*, *Palma-Christi*, tabac, *clinopodium* de Virginie, *Commelina*, aster de la Chine à fleurs doubles et à fleurs simples rouges, bleues et blanches, *monarda* de trois sortes, *trachelium* ombellifère, *convolvulus minor* à fleurs blanches, bleues, et rayées ou panachées, *hieracium* ou l'herbe à l'épervier de diverses sortes, seneçon pourpré, diverses espèces d'*anonis*, quelques sortes d'astragale, lavande des Canaries, verveine de plusieurs espèces, *echium*, globulaire, *Collinsonia*, *polium*, *spigelia*, *lychnidea*, lupin perennal ou vivace bleu, *eupatorium*, *dianthera*, *Rudbeckia* de plusieurs sortes, *Ruischinna*, *acanthus*, *cirsium*, grande centaurée, *carthamus*, *glycine*, fumeterre perennal ou vivace de plusieurs sortes, *gnaphalium*, *lunaria*, *chrysocoma*, trois ou quatre sortes de *buphthalmum*, *zinnia*, *gaura*, *orobus*, *tragopogon* de deux ou trois sortes, *scorzonera*, *Bisserula*, *Clitoria*, *hibiscus* de plusieurs sortes, *haemanthus*, avec quelques autres.

Arbres et arbrisseaux de la dure espèce ou de pleine terre, actuellement en fleurs.

Jasmin commun blanc, fleur de la passion ou passiflore, *periploca*, séné de scorpion, *althaea* en arbrisseau de plusieurs sortes, *agnus-castus*, chèvre-feuille, mauve en arbre, *hypericum* des Canaries en arbrisseau, *hypericum* puant en arbrisseau, laurustin, berceau de vierge double, *Bignonia* ou fleurs de trompette, angélique en arbre, magnolier ou tulipier à feuilles de laurier, joie du voysgeur, rose musquée, séné à vessies de trois sortes, genet d'Espagne, cistes de plusieurs genres, phlomis, célastre, sumach de plusieurs sortes, grenadier double et simple, cytises de trois ou quatre sortes, *catalpa*, *elethra*, *itea*, *Diervilla*, *hydrangea*, *lotus* de deux ou trois sortes, *spiraea*, *prinos*, plusieurs espèces de genestrole ou *genista tinctoria*, ou genet de teinturier, kamaris, tamaris, *medicago frutescens*, periclymène de Virginie, *azalea*, *Kalmia*, *Rhododendron*, *Andromeda*, azedarach, haricot en arbre, cassine ou arbuste à baies de casse, *thymelea*, *toxicodendron*, *spartium*, *genista*, avec quelques autres.

Plantes médicinales, actuellement propres au service.

Branche-ursine, mauve de verveine ou verveine-mauve, ail, anet, morelle, graine de l'herbe à l'évêque, pomme d'amour, verveine, grosse groseille verte, *arum* ou racine de pied de veau, aster d'Italie, aster jaune, verge d'or, basilic, sarriette d'été, baies de Bryone, racines de *Napus*, chèvre-feuille, *capsicum* ou poivre d'Inde, fleurs de safran, *polygonum*, graine d'ortie, graine d'oignon, *psyllium* ou l'herbe aux puces, cornouiller, graine de coriandre, graine de carotte, endive, persicaire, fleurs de jasmin, soude, lupin, marjolaine, tabac, têtes de pavot, *staechas* ou lavande de France, pomme épineuse.

Ouvrage à faire dans la Serre verte, dans le Jardin et dans la Serre chaude.

On inocule les orangers au commencement de ce mois, en observant de mettre à l'abri du soleil le côté du tronc qui a reçu l'insertion ou la *bouture*. On coupe les orangers, jasmins et autres plantes exotiques greffées en approche au printemps dernier, et on les sépare des tiges qui leur ont servi de mères, en prenant bien garde, dans cette opération, de détacher la greffe du tronc, et de n'enlever l'argile et la cire qu'au printemps suivant.

Le commencement de ce mois est la saison propre pour changer les aloès, *sedum*, mesembryanthèmes, cierges, euphorbes, et autres plantes exotiques succulentes, actuellement en plein accroissement; elles reprendront à présent racine plutôt qu'en aucun autre temps de l'année. On coupe en même temps les nouveaux jets d'aloès, et on les plante dans de petits pots remplis d'une terre fraîche et sablonneuse. On place ces pots dans un endroit où ces jeunes plants puissent jouir du soleil du matin, observant de les rafraîchir de temps en temps avec un peu d'eau dans les temps secs; avec cette exactitude, on n'aura aucun besoin d'employer la chaleur artificielle pour les exciter à prendre racine; car ils sont, dans cette saison, fortement enclins à étendre leurs racines.

Il est temps de changer de lit les divers genres de plantes exotiques de la tendre espèce, constamment tenues dans des couches de tan; si on attendoit quelques jours plus tard pour faire ce changement, les jeunes plants ne pourroient recouvrer assez de forces pour soutenir les premiers froids qui ralentiroient leur développement; ils ne seroient ni assez forts, ni assez vigoureux pour supporter l'hiver. Si on passe cette saison sans faire ce travail, on sera obligé de paillassonner tellement les pots, que les racines se moisiront pendant l'hiver, se pourriront et dépériront.

Les couches des ananas demandent actuellement un *réchaud*, c'est-à-dire, à être garnies de nouveau tan, si cela n'a pas été fait dans le mois précédent. Les soirées commencent à devenir froides; et si la chaleur des couches décline également, les plantes souffriront. Cette saison étant celle de leur développement, le froid les empêchera de prendre la vigueur nécessaire pour produire du fruit l'année suivante, et les têtes des rejetons nouvellement plantés ne seront pas suffisamment garnies de racines avant l'hiver. Il faut donc tenir toujours les couches dans un degré de chaleur tempérée; et comme les nuits sont froides, ne pas oublier de leur donner

des

des nattes ou des paillassons pour couvertures, afin que la chaleur ne s'évapore pas. Il ne faut pas cependant trop forcer dans cette saison les plants désignés pour *porte-fruits* de l'année suivante, surtout ceux qui sont avancés, de peur que le fruit ne vienne trop tôt, et ne commence à paroître avant l'hiver, ce qui arrive assez fréquemment. Souvent même les *suceurs*, lorsqu'on les coupe pour les planter de bonne heure dans la même saison, se trouvent *forcés en fruit*, c'est-à-dire, à produire du fruit une année trop tôt, ou parce qu'on les a tenus trop chaudement, ou parce qu'ils ont reçu de l'échec dans leur accroissement. Les plants réservés pour *porte-fruits* dans l'année suivante, doivent à présent être *empottés*, c'est-à-dire, être mis dans des pots pour y rester à demeure, supposé qu'on ne l'ait pas fait le mois précédent. Si on diffère à faire ce changement, ils n'auront pas le temps de prendre racine avant l'hiver. Cela doit s'entendre des plants désignés pour donner leur fruit lorsqu'ils sont en caisse ou mis dans des pots; car ceux qu'on doit planter en automne dans des couches de tan, ne doivent souffrir aucun changement dans cette saison, et il ne faut jamais les transplanter dès qu'ils ont montré leur fruit, sans quoi on retarderoit leur accroissement, et le fruit seroit dégénéré et très-petit.

Il faut aussi changer actuellement les diverses plantes de la dure espèce, et transplanter dans des pots plus larges celles qui souffrent d'être gênées; car si leurs racines sont trop resserrées, et qu'on les couvre habituellement de nattes ou de paillassons, la corruption les attaqueroit et elles périroient. Après la transplantation on les place à l'ombre, jusqu'à ce qu'elles ayent pris de nouvelles racines. Ensuite on les expose au soleil jusqu'à ce que la saison vienne de les *remiser*, c'est-à-dire, de les faire rentrer dans la serre *verte*. Il faut les garantir des vents violens qui les renverseroient et les jeteroient bientôt hors de leurs pots, surtout lorsqu'elles sont nouvellement repiquées, à moins qu'on ne leur donne des *tuteurs*.

La terre du dessus des pots et des caisses d'orangers doit être enlevée, et il faut les remplir d'une terre fraîche et nouvelle; cela les ranimera, et les aidera à soutenir leur fruit pendant l'hiver.

On nettoie et lave les feuilles et les tiges des arbres à café et autres plantes exotiques; on leur ôte la poussière et l'ordure qu'elles sont sujettes à ramasser dans cette saison, autrement la vermine s'y mettra, et leur portera un grand préjudice.

Vers la fin du mois, on peut remettre en serre *verte* ou en serre chaude, n'importe laquelle, euphorbes, et autres plantes succulentes de la tendre espèce, actuellement en plein air, afin de leur donner un abri contre les grandes pluies ou les premiers froids; car dans cette saison les nuits commencent à devenir froides; et si ces tendres plantes y restoient exposées, elles en pourroient périr. Cependant si la saison est chaude, on continue à les laisser jouir de l'air encore quinze jours.

Plantes actuellement en fleurs dans la Serre verte, dans le Jardin, et dans la Serre chaude.

Geranium de plusieurs genres, mésembryanthèmes de diverses espèces, *strapelia* de deux sortes, plusieurs sortes d'aloès, *sedum*, cotyledons, myrtes, orangers, cistes, colutée d'Ethiopie, plusieurs sortes de passiflores ou fleur de la passion, sensitive, autre sensitive appelée l'*humble plante*, figuier d'Inde, oléandres, alcée, *Ketmia* de plusieurs sortes, hæmanthes, fleur cardinale, lavande maritime d'Egypte, *leonurus minor*, arctotides, herbe de la saint-Jean de Minorque, *jatropha* de plusieurs sortes, *quamoclite*, jasmin d'Espagne, jasmin d'Arabie, jasmin des Açores,

jasmin jaune des Indes, jasmin à feuilles de laurier, *apocynum*, acacia, *scna Alexandrina*, *cassia* de plusieurs sortes, *hedysarum*, *elichrysum*, *nasturtium* des Indes à fleurs doubles, herbe à chiffons, *Doria*, *scnecio folio retuso*, *canna Indica*, *fabago*, *trachelium umbellatum azurium*, *limonium asplenii folio*, *limoniam Siculum gallas ferens*, *Turnera*, *convolvulus* de plusieurs sortes, *Plumeria*, *phytolacca*, *Piercea*, *polium*, *solanum*, *lotus argentea Cretica*, *Martynia*, sagittaire des Indes, *cestrum basella*, cottonier, indigottier, *guava*, *costus Arabicus*, *Eupatorium*, *buphthalmum*, *carica papaya*, *conyza*, cierge, euphorbes, melon-cbardon, *diosma* de trois sortes, sauge du Cap à fleurs bleues, *crinum*, *pancratium*, *limodorum*, *Kempfera*, *clitoria*, *spigelia*, *Passerina*, *Royenia*, *arum Scandens*, *Waltheria*, polyanthe, *Sida*, caprier, *Chironia*, arbrisseau chaste de la Chine à feuilles découpées, plusieurs sortes de *ricinus*, *crotolaria*, *ononis*, *Malpighia*, cacale de deux ou trois sortes, *Grevia*, *Wolkhamcria*, *lotus* à fleurs noires, *Milleria* ou plante de Miller de deux sortes, *guanabanus*, ou gusnabane ou savon aigri, *Cornutia*, *Tournefortia*, polygale en arbrisseau, *hermania*, queue de lézard ou *Saururus*, *plumbago*, *Wachendorfia*, *Ambrosia* du Pérou, d'*Ayena*, héliotrope du Pérou en arbrisseau, aster d'Afrique à branches bleues, *Erhetia*, *Robinia*, *Tradescantia*, *Commelina*, absinthe en arbre, *convolvulus* des Canaries, *convolvulus* en arbrisseau, *Bignonia*, *Lantana* de plusieurs sortes, oseille en arbre, *toxicodendron*, *crassula*, *cyanella*, avec quelques autres.

Septembre (Du 15 fructidor au 9 vendémiaire).

Ouvrage à faire dans le Potager.

Vers le milieu du mois, on repique les plants de choux fleurs semés le mois dernier sur de vieilles couches de melons et de concombres; si on les mettoit sur des planches sans fumier sous les racines, les vers les pousseroient bientôt hors de terre. Lorsque la saison est froide, et que les plants sont tardifs, il faut, pour les hâter et les avancer, leur faire un lit léger de fumier chaud, en laissant trois pouces de distance entre chaque rayon, et deux pouces seulement entre chaque plant. Cet intervalle sera suffisant pour leur accroissement jusqu'à la fin d'octobre (au commencement de brumaire), temps auquel on les transplantera dans les couches d'hiver, ou bien on les laissera en rayons sous cloche.

Vers le milieu du mois, il faut aussi semer quelques graines de laitues cosses, laitues de Cilicie, et de la brune de Hollande, qu'on abritera du froid sous châssis ou sous verres. Par ce moyen, si la laitue des bordures chaudes venoit à être détruite, celle-ci seroit conservée; et si les premières échappent à la rigueur du froid, celles-ci leur succéderont, et on n'en manquera pas.

Les cardons plantés en juin (en prairial), se buttent à dix-huit pouces d'hauteur à présent; on lie les feuilles avec des cordons de paille ou de foin. Ce travail se fait dans un temps sec, en prenant garde d'ensevelir sous trop de terre le coeur des plantes.

On peut faire à présent quelques couches à champignons ou mousserons, observant de choisir un fumier amoncelé pendant trois semaines ou un mois, afin de lui faire perdre sa grande chaleur. Il ne faudroit cependant pas, ainsi qu'on le pratique pour les couches chaudes, jeter en tas le fumier dont on veut se servir pour les champignons, afin de le faire fermenter; car s'il devenoit trop chaud, la semence n'y prendroit pas aussi-bien que dans celui qui auroit moins

subi la fermentation. C'est pour cela que plusieurs personnes préfèrent le fumier de cheval, à celui de tout autre animal. Il faut que les blancs de champignons, ayent été au moins quinze jours exposés dans un endroit sec, avant de les reposer sur couches.

On houe et sarcle les *turneps* et les épinards semés le mois dernier; on éclaircit ceux qui sont trop serrés; ce travail se fait lorsque le temps est au sec et au beau, autrement les mauvaises herbes reprendroient racine. On sarcle aussi les planches d'oignons, de carottes, de choux fleurs, de choux de Milan, de choux pommés hâtifs, frisé hâtif de Bonneuil et d'Alsace, ensemencés le mois dernier, pour que les mauvaises herbes ne les étouffent pas.

Le céleri se butte toujours par un temps sec, à mesure qu'il grandit et qu'il grossit; il ne faut pas le butter au-dessus du coeur, parce qu'on l'empêcheroit de continuer à croître, et la pourriture ou la corruption ne tarderoit pas à se manifester.

Vers le milieu du mois, on peut transplanter par un temps humide, toutes sortes de plantes aromatiques *pérennales* ou vivaces, comme romarin, lavande, *stoechas*, etc. lesquelles reprendront aisément avant que les froids soient venus.

On continue de semer toutes sortes de fournitures en saladea, du radis, *turneps*, cresson, moutarde, chervis, etc. Mais à mesure que le froid augmente, on augmente aussi la chaleur en les faisant passer dans des situations plus chaudes; autrement, les froids de la matinée relâchant la terre, les racines monteront à la surface, prendront l'air, et seront bientôt détruites.

Toutes les graines mûres se recueillent; on les étend pour sécher sur des paillassons ou sur des toiles; on les bat pour les faire sortir de la capsule, puis on les suspend dans un endroit sec, jusqu'à ce que la saison vienne de s'en servir. On observera cependant qu'elles se conservent et plus saines et plus longtemps dans leurs capsules.

Quand le temps est humide, on transplante les choux semés en juillet (messidor), dans les endroits où on les laissera jusqu'au printemps. On transplante également les autres plants de choux semés en août (thermidor), afin qu'ils acquièrent assez de force pour être ensuite plantés à demeure.

On transplante aussi les endives, dernières semées, dans quelque bordure près d'une muraille, ou d'une palissade, pour y rester jusqu'en février (pluviôse) avant d'être blanchies. Si le temps est sec, on lie pour blanchir et pour le service, les endives qui sont en pleine grosseur. Si on les couvre avec des tuiles ou avec des planches, elles blanchiront également bien.

Quand le temps est au beau, on arrose les choux fleurs de dernière récolte qui seront propres au service dans le mois prochain; sans cette précaution leurs pommes seront très-petites, surtout si le terrain est sec.

On continue de sarcler avec soin tous les plants de dernière récolte, et si on n'avoit pas ôté les mauvaises herbes avant que les grandes pluies d'automne fussent tombées, on les détruiroit ensuite difficilement; car elles sont dans cette saison généralement abondantes et fructifères.

Vers la fin du mois, on transplante les laitues de diverses sortes dans des bordures chaudes, où on les laissera pour pommer de bonne heure au printemps. On peut les planter *assez épais* ou assez près les unes des autres dans cette saison, parce que si l'hiver les ménage, on en repiquera une partie au printemps dans quelques planches ouvertes et exposées à l'air, où elles deviendront plus

grosses et plus belles que celles qui sont restées en place seulement ; elles seront moins hâtives de quinze jours ou trois semaines.

A la fin du mois, on coupe les vieilles tiges d'asperges qui commencent à se flétrir ; on sarcle et on arrache les mauvaises herbes qui couvrent les couches des fosses ou allées dans lesquelles on doit les ensevelir. On recouvre de terre ces couches, afin que ces vieilles tiges puissent tomber plutôt en pourriture. On examinera aussi les couches qui demandent de l'engrais ; et on tirera des vieilles couches de melons et de concombres, du fumier bien consommé, dont on les garnira, après les avoir houées et sarclées.

Si cette saison étoit pluvieuse, il faudroit en préserver les jeunes plants de choux fleurs, sans quoi leurs tiges deviendroient noires, et la pellicule extérieure dépériroit en fort peu de temps : c'est ce que les jardiniers appellent *tuyau tourné en noir*.

La plupart des récoltes d'été étant faites, et n'embarrassant plus le terrain, on le houe et on le sarcle dans un temps sec ; il sera propre et net jusqu'à ce qu'on le prépare pour recevoir de nouvelles plantes, ou jusqu'à ce qu'on y fasse des tranchées que l'on laissera en friche jusqu'au printemps ; car un terrain, quoiqu'en jachère, est appauvri par les mauvaises herbes.

On pourra planter quelques féves, sur la fin du mois, ainsi que des pois hâtifs ; s'il n'arrive pas d'accident et qu'ils passent l'hiver sans danger, on aura de bonne heure au printemps suivant, une excellente récolte.

Le céleri de dernière récolte se repique par rayons ; dans cette saison il devroit toujours être planté dans un terrain plus sec que le céleri de première récolte. Comme il doit rester à demeure jusqu'au printemps, il seroit à craindre qu'il ne se gâtât, s'il se trouvoit planté dans un terrain humide.

On transplante également les brocolis de dernière récolte dans les endroits où on veut leur faire passer l'hiver, afin qu'ils puissent acquérir de la force pour résister aux attaques de la gelée. On butte en même temps les tiges de première récolte, et on les protège contre le froid.

On sème encore quelques carottes dans les bordures chaudes ; et si elles peuvent survivre à l'hiver, on les aura de bonne heure au printemps. Par ce moyen on en aura de jeunes un mois au moins avant que celles semées au printemps soient propres au service.

Vers la fin du mois, on tire de terre les carottes semées en plein champ pour la nourriture des bestiaux, etc. On les laisse cinq à six jours exposées à l'air pour sécher ; ensuite on les arrange fort proprement dans quelque endroit sec de la grange ou du grenier, où on les met en pile, observant de jeter du sable sec entre chaque plante, afin d'en écarter la pourriture et la corruption ; et quand les froids vifs se feront sentir, on les couvrira de pailles ou de vieille fougère bien sèche, afin que la gelée ne puisse mordre dessus, ni leur causer aucun dommage. On conservera alors des carottes, qui formeront pendant l'hiver et une partie du printemps, une excellente pâture pour le bétail, surtout pour les brebis et les chevaux.

Produits du Jardin potager.

Choux ou *cabage*, carottes, artichauts, panais, *patates* ou pommes de terre, échalottes, oignons, poireaux, ail, céleri, endives, laitues pommées de plusieurs sortes, scorsonnaire, salsifix, champignons et mousserons, concombres pour confire,

melons, haricots, pois de Roncevaux ou à cul noir, pois gras ou pois carrés, féves de jardin tardives, bettes, *turneps* ou navets, radis, persil à grandes racinee, radis d'Espagne blancs et noirs, montans de choux bâtifs, chervis, oseille, *tomates* ou pommes d'amour, courge ou potiron, citrouille, pimprenelle, cardons, poirée, cardes, persil, origan, ainsi que du thym, du basilic, de la marjolaine, de l'hysope, de la sarriette d'hiver, et toutes sortes de fournitures en salades.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruits.

Il faut cueillir à présent les fruits à mesure qu'ils mûrissent, car ceux qu'on mange dans ce mois sont rarement bons long-temps. Mais sur la fin du mois, on aura déjà quelques sortes de fruits d'hiver en état d'être cueillis. On les laissera aussi long-temps sur l'arbre que le temps le permettra; car quand on les cueille de trop bonne heure, leur peau se ride, et ils ne se gardent pas. On peut, sans aucun danger, les laisser sur l'arbre jusqu'à ce que les matinées commencent à devenir froides. Alors on ne souffre pas que le fruit reste plus long-temps sur l'arbre, surtout les poires *fondantes* ou qui abondent en eau, parce que le froid, en attaquant la peau, leur porte un grand préjudice. En général, on observe toujours de ne cueillir le fruit, que lorsque le fruit lui-même et les feuilles de l'arbre sont parfaitement secs; autrement il ne sera pas de garde.

Il faut défendre les raisins des vignes presque mûrs actuellement contre les attaques des oiseaux; autrement ils y feroient un grand ravage; car dès qu'ils ont entammé et piqué quelques grappes, les mouches et les guêpes s'y portent en foule, et achèvent le dégât.

On transplante les framboises, fraises, groseilles vertes, groseilles à grappes ou *corinthes*, vers la fin de ce mois, si le temps est humide; autrement, on attend jusqu'au commencement du mois prochain. C'est aussi à présent la meilleure saison pour planter des *coupures* ou boutures de groseillers, lesquels prendront mieux racine, et formeront de meilleurs plants que ceux qui proviennent de *suceurs* et non de boutures.

Les arbres fruitiers qui sont contre la muraille du châssis-forçant, doivent être actuellement taillés et palissés, c'est à-dire, attachés au mur ou à l'espalier, afin que leurs boutons puissent se préparer, avant que la saison soit venue d'y appliquer la bouture ou le bourgeon.

On doit préparer le terrain qui doit recevoir les arbres fruitiers qu'on se propose d'y planter le mois prochain, afin que la terre ait le temps de s'adoucir et de s'amollir. Si l'on y fait de nouvelles bordures ou plate-bandes, elles seront plus fixes, plus stables, et plus en état de recevoir les arbres. Mais en exposant la terre à l'air, on en brisera plus aisément les mottes, et le terrain sera plus en état d'y recevoir une plantation.

Fruits de la saison.

Pêches: pêche de Malthe, mignonne veloutée, cardinale de Fustemberg, chevreuse hâtive, la nivette, pêche de Portugal, bellegarde ou la gallande, rossanne, pêche pourprée-tardive, alberge pourprée, teton de Vénus, pavie royale, l'admirable, pavie monstrueuse de Pompone, la Catherine, le Rambouillet, la Malecoston, petite violette.

Prunes : la prune-poire blanche, la prune verte, la reine-Claude, le perdrigon blanc et rouge, la sainte-Catherine, l'impératrice, la prune de damas, la prunelle, la prune Suisse, la prune abricotée, diaprée rouge, isle vert.

Poires : poire du prince, bergamotte d'automne, bergamotte de Suisse, brute-bonne, beurré rouge, doyenné ou saint-Michel, verte-longue, mouillebouche d'automne, bon-chrétien d'été, rousselet de Rheims, épine d'été, poire-figue, beurré d'Angleterre, orange tulipée.

Raisins : chasselas, muscadin blanc, muscadin rouge, morillon noir, morillon rouge, morillon blanc, raisin de Corinthe, raisin de ceps à feuilles de persil, Frontignan noir, rouge et blanc, Hambourg rouge de *Warner*, Hambourg noir, raisin de saint-Pierre ou d'Hesperie, raisin d'Orléans, raisin-damas, raisin perlé, raisin gris ou demi-coloré, avec quelques autres.

Diverses sortes de figues, de noix, d'avelines, de noisettes, de coins, de nèfles, et d'*azarolles*; et contre les murs exposés au Nord : des *corinthes* ou groseilles en grappes, et de la cerise-morelle; sur couches chaudes, des melons.

Pommes : pomme-brodée, la pomme-poire, reinette d'or, calville-rouge, calville-blanche, courpendu, pepin ou reinette aromatique, reinette-grise, pomme à tête de chat, la pomme-coin, pomme d'épice avec quelques autres : rambour franc, bon à cuire.

En serre chaude : ananas ou pomme de pin.

Ouvrage à faire dans la Pépinière.

Vers le milieu ou vers la fin du mois, on plante des *coupures* ou boutures de laurier dans des bordures à l'ombre, observant de les arroser fréquemment quand le temps est sec, afin de les aider à prendre plus promptement racine; car dans cette saison, ces jeunes plants croissent aisément, pourvu qu'ils soient suffisamment arrosés.

On peut planter aussi des *coupures* ou boutures de chèvre-feuille, de groseilliers épineux dont le fruit est connu sous le nom de groseilles à maqueraux; groseilliers à grappe, et autres arbres et arbrisseaux de la dure espèce ou de pleine terre, lesquels viennent parfaitement bien de boutures, surtout dans cette saison qui leur est plus favorable que le printemps.

Si dans le mois précédent, on n'a pas bien préparé et bien fumé la terre où on se propose de planter à demeure les jeunes sauvageons pour arbres fruitiers, et autres arbres et arbrisseaux de la dure espèce, il ne faut pas différer de le faire présentement, afin que la pluie puisse l'humecter, et qu'elle en soit imbibée avant que d'y planter.

Vers la fin du mois, on commence à transplanter quelques arbres à fruit, arbres forestiers, arbrisseaux de la dure espèce ou de pleine terre, etc. On observe de commencer toujours par ceux qui ont un plus grand nombre de feuilles mortes, et de les affeuiller entièrement. Cependant si la saison étoit au beau et au sec, il vaudroit mieux différer ce travail et attendre que les pluies tombassent. Mais s'il étoit nécessaire qu'on les transplantât, il faudroit les arroser de temps en temps, autrement leur écorce rideroit; lorsqu'on transplante ainsi les arbres de bonne heure, en quinze ou vingt jours ils peuvent pousser de nouvelles fibres. Il faut aussi que ces jeunes plants soient soutenus par des bâtons ou des *tuteurs*, afin que les vents, en soufflant avec violence pendant l'hiver, ne les renversent et ne les déracinent

pas. Il faut aussi garnir leur pied d'un bon fumier de feuilles ou de vieux chaume, avant que les froids règnent, de peur que la gelée ne gagne les racines, et ne porte aux arbres un grand préjudice. En suivant cette méthode, les jeunes plants seront tellement affermis et enracinés pour l'été prochain, qu'ils résisteront beaucoup mieux à la sécheresse que ceux plantés au printemps. C'est pour cette raison que les pépiniéristes les plus habiles préfèrent cette saison pour transplanter les sauvageons pour fruits, les arbres forestiers, et les arbrisseaux à fleurs. D'ailleurs, lorsque ces arbres se trouvent en grande quantité dans les pépinières, il en coûteroit beaucoup pour les arroser. Mais quand le terrain est humide, il vaut beaucoup mieux différer ce labeur et le remettre au printemps, parce que l'humidité pendant l'hiver gâte souvent et corrompt les tendres fibres des arbres nouvellement plantés, et même presque aussitôt qu'ils sont en terre, surtout quand la saison est fort humide.

Si les pins, sapins, et autres arbres résineux sont devenus tellement épais et touffus, qu'il soit nécessaire de leur faire la tonte, c'est la meilleure saison pour cette opération; car actuellement ils ne sont pas tant disposés à pleurer qu'au printemps, et leurs blessures guériront avant que les grandes pluies d'hiver ou les grands froids soient arrivés, deux fléaux nuisibles aux arbres nouvellement blessés. Les noyers et les érables doivent aussi, dans cette saison, subir la même opération, et pour la même raison.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fleurs ou Parterre.

On creuse et on bêche les plates-bandes du parterre; on y ajoute, s'il est nécessaire, une terre fraîche ou du fumier bien consommé, et on y plante toutes sortes de fleurs de pleine terre, en les mélangeant de telle manière qu'il y ait toujours pendant la saison une succession régulière de fleurs de différentes sortes dans toutes les places du parterre.

C'est à présent le temps de transplanter dans les plate-bandes du parterre les fleurs bisannuelles et vivaces semées dans la pépinière à fleurs.

Les marcottes d'oeillets, oeillets carnés et oeillets de poëte, tirées des vieilles racines, et qui n'ont pas été transplantées le mois dernier, doivent l'être actuellement et sans différer; car si on ne les plante pas de bonne heure en septembre (fructidor), elles n'auront pas le temps de prendre racine avant les froids, et seront en danger de souffrir.

On plante de bonne heure quelques tulipes dans une situation chaude, et où elles soient à l'abri du froid et des vents; elles y fleuriront en mars (ventôse), et même plutôt, suivant que la saison sera plus ou moins avancée.

C'est à présent qu'on plante les racines de hyacinthes choisies, après avoir préparé leur lit avec de bonne terre, dont on le garnira jusqu'à trois pieds environ de profondeur. On ôte d'abord de cette couche six à huit pouces de terre environ, puis on égalise le fond; on le met de niveau, et on tire des lignes en long et en large, suivant la distance qu'on veut laisser entre les racines, afin qu'elles soient également placées dans les rayons. Ensuite on place exactement droit les racines dans chaque petit carré, qu'on couvrira de la terre enlevée, doucement et observant soigneusement de n'en déplacer aucune. Il faut que le lit soit rempli de terre jusqu'à la hauteur de cinq pouces au-dessus des bulbes. Cette manière de planter les bulbes de hyacinthes est beaucoup meilleure que de faire un trou pour chaque racine avec une houe plate, ou avec un autre instrument.

Il faut maintenant tirer de terre les bordures de buis qui sont trop épaisses, les diviser, les partager et les replanter. Il faut aussi réparer les bordures plantées dans la saison dernière, qui n'ont pas réussi.

On prépare des lits pour les anemones, renoncules et tulipes, au commencement de ce mois, supposé qu'on ne l'ait pas fait le mois dernier. Il est bon que la terre reçoive un labour, et qu'elle ait le temps de se fixer et d'être stable avant de lui confier les racines; autrement elle deviendroit inégale dans la suite, et il seroit à craindre qu'on ne perdît les racines qui se trouveroient placées dans les enfoncemens, parce que l'humidité s'arrête dans ces endroits, et que la pourriture la suit de près.

Au commencement du mois, on plante quelques anemones doubles ordinaires dans des bordures chaudes, à l'abri des vents froids et glaçans; elles y fleuriront de bonne heure au printemps, si la saison ne leur est pas défavorable.

On plante aussi des polyanthes, primeroses, statice ou gazon d'Olympe, attrape-mouche double, oeillets, quarantaine, grosses giroflées, campanelle à feuilles de pêcher, lychnis écarlate, rose-*campion* ou le compagnon, marguerites, camomille double, matricaire et toutes sortes de plantes, dont les racines ont la fibre dure, et qui se multiplient par pieds éclatés, ou en divisant et partageant les racines. On aura attention, en les plantant de fixer et de durcir un peu la terre autour des racines, de peur que les vers ne les poussent et ne les jettent dehors.

C'est le temps de mettre les oignons en carafes ou en pots pour fleurir l'hiver, comme narcisse double de Constantinople, narcisse blanc, soleil d'or de Hollande et les jacinthes de toutes espèces, même des jonquilles.

On coupe les tiges des fleurs qui sont passées et mortes; et si on ne doit pas les transplanter, on bêche la terre tout autour, et on met sur les bords un peu de nouvelle terre fraîche ou de fumier bien consommé, afin de fortifier les racines.

Il est encore temps de semer de la graine d'iris, de tulipe, couronne impériale, hyacinthe, fritillaire, *colchicum*, cyclamen, renoncules, anemones, et de la plupart des autres fleurs à racine bulbeuses et tubéreuses, quoiqu'il eût mieux valu avoir fait ce travail dans le milieu du mois dernier, surtout si la saison est humide. Mais si le temps est actuellement favorable, le semis réussira, pourvu qu'on s'y prenne de bonne heure. Il faudroit les semer dans des pots ou dans des caisses remplis d'une terre fraîche, légère et assez épaisse, et prendre soin de ne pas les couvrir de trop de terre, surtout les renoncules et les anemones, dont les graines sont fort menues et sujettes à contracter de la pourriture quand elles sont trop ensevelies sous terre. On les place dans un endroit où elles ayent seulement le soleil du matin, jusqu'au commencement du mois prochain, temps auquel on les mettra dans une situation plus chaude. Si le temps est chaud et sec, on les rafraîchira doucement avec de l'eau.

On sème aussi des graines d'auricules et de polyanthes dans des pots ou dans des caisses garnies d'une terre riche et légère; et on prend bien garde qu'elles ne soient pas trop enfoncées, de crainte qu'elles n'avortent, ou qu'elles ne restent jusqu'au second printemps sans avoir levé.

Vers la fin du mois, on plante les anemones choisies, renoncules et tulipes, en observant de faire ce travail dans un temps où il est tombé une pluie légère, et où la terre n'est pas absolument sèche; car si la saison est belle et qu'elle continue de l'être pendant un temps assez considérable, lorsqu'on les aura plantées, les fleurs se gâteront et périront. Ces racines doivent être à six ou huit pouces l'une

de l'autre ; les aoemones et les renoocules doivent avoir deux ou trois pouces de terre, suivant qu'elle est plus ou moins légère, au-dessus de leurs racines, et les tulipes en doivent avoir au moins six ; alors elles donneront de belles et larges fleurs.

Si la saison étoit pluvieuse et fort humide, il faudroit mettre à couvert les pots de choix d'aoricules et d'oeillets *carnés*, ou les teoir renversés sur le côté, afin que l'humidité pût s'échapper et s'évaporer. Les grandes pluies, dans cette saison, détrempent tellement le terreau, et il en est tellement imbibé et pénétré, qu'il est pleio de moisissure, et qu'il n'aura pas le temps de se sécher avant l'hiver : de là la corruption qui attaquera bientôt les racines des plus belles fleurs, ou qui du moins leur causera un grand préjudice.

On traosplanters, vers la fin du mois, la plupart des arbres et arbrisseaux à fleurs de pleine terre, qui réussiront beaucoup mieux dans cette saison, que si on attendoit le printemps, surtout dans les terraios secs. Outre cet avantage, on est dispensé de les arroser autant que les autres dans l'été suivant ; car ils prendront racine en fort peu de temps, et se trouvant bien enracioés avant les sécheresses du printemps, il ne sera pas à craindre qu'ils avortent ou qu'ils ne germent pas bien.

Voici la saison propre de partager et de traosplanter tontes sortes de racioes d'iris à feuilles de glaïeul, péones, acooit, gentianelle, *geranium* à racioes de tubéreuse, lis asphodèle, reine des prés double, lis des vallées, sceau de Salomon, acanthe, *apocynum* dur, colombioes ou ancholies, lychnis écarlate, campanules, *lathyrus* perennal ou vivace, digitale de plosieurs sortes, pavots vivaces, etc. Si on les plante à présent, elles seront bien reprises avant le printemps, et donneront de belles et larges fleors peodant l'été. On peut aussi partager les racines d'aster hâtif à fleurs et de verges d'or, dont les tiges commencent à se flétrir, et les planter dans de larges plate-bandes où elles puissent avoir assez d'espace, et ne pas s'attacher à toutes les plantes qui croîtroient auprès d'elles. Mais les genres à floraison tardive ne doivent être plantés que sur la fin du mois prochain.

C'est encore la meilleure saison pour transplanter toutes sortes d'arbres forestiers et de fleurs de la dure espèce, ou de pleine terre, pour traosplaoter aussi des lauriers, laurustins, et arbousiers ; car les lauriers commeocent dès à présent à préparer leurs boutons pour les rejetons de l'année suivante, et les deux autres commencent déjà à produire leurs fleurs. C'est pourquoi plus ces arbres seront plantés de bonne heure, lorsque les pluies d'automne se sont annoncées, mieux ils réussiront.

Plantes actuellement en fleurs dans le Jardin de plaisir ou le Parterre.

Violier annuel, scabieuse, aimable-sultan, merveille du Péron, balsamine femelle, oeillet de la Chine, soucis de Fraoce et d'Afrique, rose-trémière, crysaothème, *capsicum*, lupins de plusieurs sortes, pois de senteur, pois de Tanger, *ptarmica* double ou l'herbe à éternuer, vrai safrao, *carthamus* ou safran bâtard, *crocus* d'automne, *cyclamen*, *Colchicum*, hyscinte d'automoe, asters de plusieurs sortes, cinq à six sortes de verges ou bâtoos d'or, saponaire double ou lychnis double, camomille double, pied d'alouette, primerose en arbre, polyanthes, herbe à l'araignée, auricules, muffle de veau, miroir de Vénus, nombril de Vénus, touffe de Candie, aster de la Chine, hélianthèmes, héliotropes, lychnis, campanelles, gentiane d'automne, fève écarlate, persicaire d'Orieot, *stramonium*, *solanum*, *alkekengi* à larges fleurs bleues, santoline, *chrysocoma*, *chelone* à fleurs blanches et à fleurs rouges,

polium, *gomphrena*, xeranthème, centaurée, mauve d'Orient, lavatère, *hesperis* de deux ou trois sortes, *hibiscus vesicaria* de trois espèces, fleur de soleil de plusieurs genres, *gnaphalium*, *eupatorium*, pensées ou les souhaits du coeur, valeriene de jardin rouge, catananche *quorumdam*, *Rutschiana*, *Rudbeckia*, *silphium*, large aconite bleu, peste de loup ou aconite salubre, cérinthe, *alysson fruticosum*, *dianthera*, *hydrangea*, *tetragonotheca*, *Monarda*, *Ambrosia*, oeillet à tête de vieillard, *ononis* de deux ou trois sortes, scrophulaire, *Dodartia*, *echium*, buglose de trois ou quatre genres, *convolvulus* de plusieurs sortes, *nasturtium* des Indes double et simple, avec quelques autres.

Arbres et arbrisseaux de la dure espèce, ou de pleine terre, actuellement en fleurs.

Jasmin, rose du mois ou de tous les mois, rose musquée, fleur de la passion ou passiflore, arbousier, grenadiers à simples fleurs et à fleurs doubles, quintefeuille en arbrisseau, mauve en arbre, *lavatera frutescens*, hibiscus de Syrie, ou *althaea frutex*, laurustin, chèvre-feuille, séné de scorpion, *agnus castus*, sumach de plusieurs sortes, célastre, *medicago frutescens*, herbe de la saint-Jean en arbrisseau, *itea*, *clethra*, *Kalmia*, *azalea*, néflier-nain de Crète, genet d'Espagne, séné à vessies de *Pocock*, *hamamelis*, *Symphoricarpos*, cistes, genet de Luques, citise hérissé, tamaris, avec quelques autres.

Plantes médicinales actuellement propres au service.

Calamus aromaticus, le fruit du cerisier d'hiver, *arum* ou racines de pied de veau, racines de peste de loup ou d'aconite salubre, fruit de l'épine-vinette, chenevis, *capsicum* ou poivre des Indes, safran bâtard, graine de concombre, graine d'ers ou de vesce amère, graine de fenouil, graine de senegré ou de fenugrec, graine d'alisandre ou de maceron, noix, graine de laitue, lentille, graine de livèche, graine de gremil ou de *lithospermum*, graine de lin, houblon, graine de millet, graine de fougère odorante ou de *myrrhis*, graine de cresson de jardin, graine de persil de Macédoine, graine de carottes de Candie, graine de persil commun, graine de radis, baies de sureau, sabine, graine de seseli ou fenouil sauvage, graine de moutarde des haies ou d'*erysimum*, graine de moutarde, morelle, verge d'or.

Ouvrage à faire dans la Serre verte et dans la Serre chaude.

Les plantes succulentes de la plus tendre espèce sorties de la serre chaude pour jouir de l'été, exigent à présent d'être portées dans la serre verte ou serre d'orangerie pendant quinze jours, surtout si la saison est humide, ou si les nuits sont froides. Quand le temps est favorable, on peut les laisser dehors jusqu'à la fin du mois; mais s'il est mauvais, froid, et pluvieux, il faut nécessairement les mettre à l'abri, l'humidité leur est très-préjudiciable; quelques matinées seulement un peu froides, en détruiroient la plupart, ou leur porteroient un dommage irréparable.

Si les couches de tan dans lesquelles on a plongé les ananas ont perdu leur chaleur, on le renouvelle en remuant le tan avec une fourche, et en y ajoutant du nouveau tan. Si les nuits sont froides, on couvre soigneusement les vitres,

afin que les plants soient toujours entretenus dans le même état d'accroissement et de vigueur. Il vaudra mieux les renfermer sous châssis jusqu'à la fin ou jusqu'au milieu d'octobre (à la fin de vendémiaire), si la saison n'est pas trop froide, que de les remiser d'abord et de trop bonne heure dans la serre chaude; parce que dès qu'ils y sont rentrés et qu'on y fait du feu chaque nuit, la terre des pots ou des caisses se dessèche si promptement, qu'il faut absolument les arroser en plein; ce qui ne leur est pas très-salutaire dans cette saison. Tout cela ne doit s'entendre que des plantes qui ne peuvent être placées ailleurs que dans l'*étuve* ou la serre chaude pendant l'hiver; car celles qu'il faut plonger tout de suite dans des couches de tan dès qu'elles rentrent en serre chaude, peuvent rester encore en plein air jusqu'à la fin du mois. Alors il faut renouveler le tan ou donner à la couche chaude un *réchaud*, afin qu'elle puisse garder sa chaleur pendant l'hiver. Quant aux plantes qu'on se propose de plonger dans l'écorce de tan pour qu'elles produisent du fruit l'année d'après, il faut à présent les tirer de leurs pots ou caisses, et les planter dans l'endroit où elles doivent rester à demeure, afin qu'elles donnent de bonnes racines pendant l'hiver; car c'est de cela seul que dépend toute la grosseur de leur fruit.

Vers la fin du mois, il faudra faire rentrer les orangers dans la serre verte, en observant toujours de prendre un jour sec, afin que les feuilles n'ayent aucune humidité sur elles. On les placera dans la serre, sans les presser, en leur laissant un espace propre, et en les rangeant le plus près des fenêtres qu'il sera possible, en attendant que tous les autres plants soient remisés; il suffit de les ranger par ordre et tels qu'ils seront pendant l'hiver, quand les myrtes et autres plants de la dure espèce seront rentrés : ce qui ne se doit faire que vers le milieu ou la fin d'octobre (de vendémiaire), à moins que les nuits ne deviennent très-froides et ne soient accompagnées de la gelée. Plus on les tiendra dehors, mieux ils croîtront et moins ils seront en danger de souffrir pendant l'hiver. Mais lorsque les orangers restent trop long-temps exposés dans le parterre, leurs feuilles changent de couleur et deviennent pâles et jaunâtres. Ils peuvent rarement alors recouvrer leur verdure avant l'été suivant.

Les autres genres de plantes exotiques à remiser dans la serre chaude, ou à placer dans des cases sous verre, où un feu constamment entretenu n'est pas nécessaire, doivent rentrer à mesure que la saison devient plus froide. On commence toujours par les plants de la plus tendre espèce, en passant ainsi par degrés jusqu'aux arbres les plus durs; mais on ne les arrange jamais, et on ne les met chacun à leur rang, que lorsque tous seront remisés.

Il faut préparer dans la serre chaude ou dans l'*étuve*, vers la fin du mois ou dans les commencemens de l'autre, des couches de tan pour y recevoir des plantes exotiques de la plus tendre espèce. On les y placera lorsque l'écorce commence à s'échauffer; mais il faut prendre garde qu'elle ne s'échauffe à un degré violent. Rien ne feroit plus de tort à la racine des jeunes plants, et rien ne seroit plus capable de les altérer. Quand ces jeunes plants reçoivent de l'injure dans cette saison, il est absolument impossible de leur faire recouvrer leur ancien état. C'est pourquoi si l'écorce paroît trop chaude, on diffère à y plonger les pots jusqu'à ce que sa chaleur soit ralentie.

Lorsqu'on remet en serre les plantes exotiques, il faut avoir soin d'en arracher toutes les feuilles mortes ou attaquées du blanc; il faut nettoyer les branches et en ôter l'ordure ou la poussière qu'elles peuvent avoir ramassée, et empêcher que

les insectes n'y restent attachés, car ils leur causeroient un grand préjudice. Il faut aussi remuer la terre des pots ou des caisses, la dégager, la soulever avec une petite truelle, en prenant bien garde de ne blesser ni d'offenser les racines, que les branches et les tiges des plants soient bien propres, bien nets et bien secs avant de les faire rentrer dans leur domicile d'hiver.

Plantes actuellement en fleurs dans la Serre verte, dans le Jardin, et dans l'étuve ou Serre chaude.

Oléandres à simples fleurs et à fleurs doubles, *colutea Æthiopica*, amome de Pline, myrtes, touffe de Candie en arbre, scabieuse en arbre, *sedum* ou joubarbe arborescente, diverses sortes de mesembryanthèmes, cotyledons, aloès, figuier des Indes, *nasturtium* double, jasmin d'Espagne, jasmin des Açores, jasmin jaune des Indes, jasmin d'Arabie, tubéreuse, lis de Guernesey, lis-belladonna, *leonurus cytisus incanus*, caprier, grenadilles, sensitives et humble plante, héliotrope arborescent, arbre d'ambre, *apocynum*, *asclepias* de plusieurs sortes, *abutilon* ou mauve Indienne, *stapelia*, *canna Indica*, faux caprier, sagittaire des Indes, alcée d'Afrique, senecon d'Afrique arborescent, indigotier, *palma Christi*, épurges ou tithymales; euphorbes, noix médicinale, *gnaphalium*, *Grewia*, *carica* ou papaye, *Turnera*, *stramonium*, *diosma*, *chironia*, arctotides, *solanum*, *spartium*, *Doria*, *lotus haemorrhoidalis*, fleur cardinale, casse, séné d'Alexandrie, *sena spuria*, *hibiscus* de plusieurs sortes, *Piercia*, *Pancratium*, *crinum* de deux sortes, haemanthes à feuilles de *Colchicum*, et à feuilles larges, *Plumeria Bauhinia*, *Martynia*, *Milleria*, *cestrum limodorum*, *Raufolfia*, *Malpighia*, *convolvulus*, *bassella*, *physalis* de trois ou quatre sortes, *Spigelia*, *Oldenlandia*, *Maurocenia*, *Cliffortia*, *lotus* à fleurs noires, oseille d'Afrique en arbre, *ornithogalum luteum*, *Kleinia*, *saururus*, *anthericum*, gingembre, *costus*, *Kempferia*, *Volkameria*, gallingale ou *cyperus Anglicana*, *d'Ayena*, *Ruellia*, *Barleria*, héliotrope-odorant du Pérou, *phylica*, *Commelina*, *Rondeletia*, chardon en flambeau érigé, *Clutia*, *geranium* de plusieurs sortes, *Clitoria*, centaurée de diverses espèces, *phytolacca* en arbrisseau, avec quelques autres.

Octobre (Du 9 vendémiaire au 9 brumaire).

Ouvrage à faire dans le Potager.

Si les couches d'asperges n'ont pas été travaillées le mois dernier, il ne faut pas manquer de le faire à présent, on coupe toutes les tiges flétries, on houe, sarcle, et arrache toutes les mauvaises herbes des couches dans les rigoles ou dans les allées. Ensuite on creuse et on bêche les allées, et on jette la terre sur les couches en ensevelissant les mauvaises herbes. Si les lits d'asperges manquent d'engrais, dont on doit les pourvoir annuellement, on leur donne du fumier bien consommé qu'on répand sur la terre qui tient ensevelies les mauvaises herbes. On plante ensuite un rang de choux communs ou de choux cabus, au milieu de chaque allée. Ces plants échapperont aux rigueurs de l'hiver, tandis que ceux qui sont sur planches ou dans un terrain uni seront détruits; et comme ces choux seront récoltés en mars (pluviôse), temps auquel commencera le travail de printemps pour les asperges, ils ne feront aucun tort aux asperges.

Digitized by Google

Quand le temps est sec, on continue de butter les céleris et cardes pour les blanchir; et on plante quelques endives en pleine grosseur, de chaque côté des rigoles pour blanchir. Le froid dans cette saison augmentant de jour en jour, pourroit leur causer du dommage si on les laissoit sur terre simplement liées et cachées sous une tuile, ainsi qu'on l'a dit dans le mois précédent, surtout si le froid devenoit rigoureux. Mais quand l'hiver n'est pas rude, l'endive simplement liée peut se conserver jusqu'au milieu du mois prochain.

On transplante de la laitue pommée commune et de la brune de Hollande, dans des bordures chaudes le long des murs et des palissades, pour y passer l'hiver, des laitues impériales, des laitues cosses, et laitues de Cilicie. Il seroit prudent de repiquer sur couches quelques-unes de ces diverses espèces, et de les couvrir d'un châssis ou de paillassons pendant l'hiver; car s'il devenoit rigoureux, il détruiroit les laitues cosses et de Cilicie exposées en plein air. Mais il ne faudroit choisir que les plants les plus petits et les moins gros pour mettre sous châssis, parce que s'ils avoient acquis de la grosseur et de la largeur, ils avanceroient trop et viendroient de trop bonne heure dans les hivers doux.

On sarcle les planches d'épinards, d'oignons, et de carottes, etc. semées à la fin de juillet ou dans le mois d'août (en thermidor); on les purge avec soin des mauvaises herbes, car elles détruiroient les récoltes, surtout les épinards qui tomberoient bientôt en pourriture.

Dans un terrain sec et dans des situations chaudes, on plante des féves et on sème des pois; on doit répéter cette opération l'une au commencement, et l'autre à la fin du mois. Si la première se trouve trop avancée pour subsister pendant l'hiver, la seconde lui succédera et la remplacera ayant été semée plus tard.

Vers la fin du mois les plants de choux fleurs se transplantent dans l'endroit où ils doivent passer l'hiver. Il en faudroit mettre quelques-uns sous cloches ou sous autres verres, observant de les doubler sous chaque cloche, parce que si l'un venoit à manquer, l'autre lui suppléeroit. Si tous les deux passoient l'hiver sans danger, on en transplanteroit un au printemps. Les pieds sous cloche viendront plutôt que ceux qui auront hiverné sur couches; et lorsqu'on les repiquera au printemps, on trouvera quinze jours et plus de différence. On peut aussi en planter quelques-uns dans des bordures chaudes, le long des murs, et des palissades, où ils se maintiendront fort bien si l'hiver n'est pas trop rigoureux. Cependant ceux qu'on réserve pour récolte générale, doivent être sous châssis afin d'être assuré que l'hiver n'exercera pas contre eux sa rigueur.

On transplante à demeure les choux semés au commencement du mois d'août (à la mi-thermidor), surtout ceux de l'espèce hâtive. Cependant il seroit à propos d'en mettre quelques-uns en réserve dans une situation chaude, de peur que ceux de pleine terre ne montassent en graine trop tôt dans le printemps, ce qui arrive presque toujours quand les hivers sont doux, et quand on les a semés de trop bonne heure, ou de peur que la rigueur de la saison les détruise; alors on y suppléeroit par ceux que l'on auroit réservé. Quant aux choux à longues côtes et qui forment l'espèce tardive, il n'est pas nécessaire de les transplanter *pour bon* avant le mois de février (pluviôse).

En quelque endroit qu'on ait semé des oignons ou des oignons de Galles, il faut en sarcler les planches, car dans cette saison les tiges d'oignons de Galles sont absolument mortes: en sorte qu'avant que la culture en fût parfaitement connue, plusieurs personnes croyoient que ces oignons avoient péri, les arrachoient et

bêchoient la terre. Mais en moins de deux mois ils reparoîtront forts et vigoureux, et seront capables de résister au froid le plus sévère ; et quand tous les autres oignons de l'espèce commune auront été détruits par la gelée, ceux-ci seront sains et n'auront reçu du froid aucune atteinte. C'est à cause de cette rare qualité, que les jardiniers, il y a quelques années, ont si fort préconisé la culture de cette plante ; mais son odeur forte l'ayant rendue moins estimable que l'espèce commune sa rivale, on en a négligé la culture.

On sème encore à présent des épinards et du cerfeuil, des mâches et toutes sortes de salades, ou sur couches d'une chaleur modérée, sous cloches ou sous châssis, ou sous cerceaux qu'on couvrira de nattes ou de paillassons, pour les mettre à l'abri du froid, autrement elles courroient danger d'être détruites sitôt qu'elles auroient levé. On peut même les semer dans des endroits où il y auroit des plants de choux fleurs. Si elles ne sont pas semées trop près des tiges, et si on les repique de bonne heure quand le temps sera venu, elles ne porteront aucun préjudice aux choux fleurs.

Les choux derniers semés, afin qu'ils puissent succéder à ceux transplantés le mois dernier, se repiquent sur planche pour y rester à demeure, et jusqu'au printemps.

Les choux fleurs semés en mai (floréal) vont bientôt montrer leur tête ; on doit les visiter tous les deux ou trois jours, on cassera quelques-unes des feuilles intérieures dont on les couvrira, en les rabattant par-dessus, afin de les protéger contre le froid et l'humidité ; car ces deux qualités pernicieuses, jointes à l'exposition au soleil, changeroient entièrement la couleur des plants, et les rendroient désagréables à l'oeil.

On butte les tiges de brocolis pour empêcher que le froid ne les endommage, prenant bien garde de ne pas engager la terre dans le coeur de ces plantes ; cela les détruiroit et les empêcheroit de pommer.

Vers la fin du mois, il faut couper quelques feuilles des artichauts (celles qui sont à fleurs de terre), et faire une tranchée, observant de porter le sillon entre chaque rang à une profondeur assez considérable, pour mettre les plants à l'abri du froid. Mais il faut s'abstenir de jeter autour de nouveau fumier, comme on ne le pratique que trop souvent. Cela suffit pour les rendre, au printemps suivant, durs et *ligneux*, c'est-à-dire, pour les convertir en bois, et pour leur donner des pommes petites, mal nourries, et avortées. Si le terrain exige de l'amendement, il faut garnir les sillons entre les rayons d'un fumier bien consommé, l'ensevelir profondément, et rien ne vaudra mieux pour fortifier les artichauts. Si la saison est douce et qu'il y ait apparence qu'elle continue, on diffère et on renvoie ce travail à un mois plus tard.

On peut à présent semer quelques radis dans des bordures chaudes, afin de les avoir de bonne heure au printemps. On fera bien d'y mêler de la carotte, parce que si les radis viennent à être détruits par le froid, la carotte lui résistera, et on l'aura de bonne heure au printemps.

On fait quelques couches modérément chaudes, pour y planter de la menthe et de la tanésie. Ces deux plants ne cesseront de rapporter jusqu'à ce que ceux qui sont en plein air soient devenus propres au service, pourvu qu'on ait su les garantir du froid.

On fait aussi quelques couches chaudes pour des asperges, si on veut en avoir au commencement de l'hiver, sinon on attend le commencement de l'hiver, car l'asperge

produite au milieu de l'hiver, n'est ni si grosse, ni si belle, ni si bien colorée que celle de février ou de mars (pluviôse ou ventôse).

Il faut à présent garantir avec soin les couches de champignons ou de mousserons du froid et de l'humidité, soit avec des châssis ou des verres, soit avec du chaume; car si l'humidité vient à y pénétrer, elle les détruira. Avec cette méthode, on en récoltera pendant tout l'hiver.

Le fumier des couches de melons et de concombres faites au printemps dernier, doit être transporté dans les carreaux du potager. Il faut y porter aussi celui de l'etable mis en réserve; on les répand sur la surface des carreaux, afin qu'ils soient tout prêts à être ensevelis sous terre lorsqu'on fera les tranchées.

On coupe les tiges de menthe, d'estragon, de baume et autres plantes à racines vivaces, dont les tiges sont annuelles. On sarcle leurs couches, et on y répand un peu de fumier bien consommé, afin de bien amander le terrain. Il faut aussi bêcher les allées, et les rendre propres et nettes.

Vers le milieu du mois, on répand aussi un peu de fumier bien préparé et bien consommé, sur les couches qui contiennent les graines d'asperges, et dont on se propose de repiquer les plants au printemps suivant. Rien n'est plus efficace pour empêcher les boutons d'être attaqués par le froid, supposé que l'hiver soit rigoureux.

Produits du Potager.

Cabbage ou choux, choux de Savoie, choux fleurs, quelques artichants, carottes, panais, navets ou *turneps*, oignons, poireaux, *patates* ou pommes de terre, rocambole, échalottes, bettes, poirée, chervis, scorsonaire, salsifix, raves et radis noirs d'Espagne, et quelquefois quand la saison est douce, l'espèce commune est abondante; céleri, endives, cardons, fenouil, cerfeuil, mâches, raves, radis; moutarde, cresson, laitues, persil à grandes racines, cardes, brocolis, toutes sortes de jeunes salades; et dans les bordures chaudes, quelques laitues pommées, épinard, choux-cabus, choux, *cabbage* à racine de *turnep*, oseille, soucis, champignons, mousserons, rejetons de choux, sauge, romarin, thym, sarriette d'hiver, marjolaine en pot, et plusieurs autres plantes aromatiques.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit.

C'est un bon temps que le milieu ou la fin de ce mois, pour nettoyer et même tailler les pêchers, les arbres à nectarines ou pavies, les abricotiers, et même les vignes. Il vaut beaucoup mieux s'y prendre à présent, que d'attendre le retour du printemps, suivant l'usage ordinaire; car si ce travail est fait de bonne heure en automne, les blessures causées par la taille se guériront avant que les froids soient venus, et il n'y aura aucun danger à craindre pour les rejetons. En tranchant toutes les branches inutiles, et en taillant seulement celles qu'il faut garder, les arbres en seront plus fort, et les boutons *porte-fleurs* plus vigoureux et mieux nourris. Quand on laisse les rejetons prendre un plein accroissement jusqu'au printemps, les boutons de la partie la plus élevée des branches seront plus gros et plus enflés que ceux qui sont dans la partie inférieure, parce que la sève se porte toujours plus abondamment vers les extrémités des branches. De là il arrive que les boutons qui sont plus bas, et qui sont précisément ceux réservés pour porter du

fruit, deviennent plus foibles, et se trouvent moins en état de fructifier. De plus; en taillant dans cette saison, on peut en même temps bêcher les bordures, les nettoyer, et les rendre propres et ornées avant l'hiver. Quand le printemps revient, l'ouvrage abonde de toute part; ainsi dès que les feuilles commencent à tomber, on entreprend ce travail, et le plutôt est le meilleur.

On peut tailler aussi les poiriers, pommiers et pruniers, et continuer jusqu'à la fin du mois prochain, suivant que la saison s'annoncera plus ou moins favorable. Mais il ne faut jamais tailler pendant les froids et la gelée; car rien n'est plus sujet à périr que les tendres rejetons qui ont été blessés par le tranchant du fer.

C'est dans ce mois qu'on vendange; mais on doit choisir toujours un temps sec, où il n'y ait aucune humidité ni sur les feuilles, ni sur le raisin, et ne jamais laisser dans la vendange des raisins gâtés, moisis, ou qui ne soient pas mûrs; le vin s'en sentiroit et deviendroit dur ou dégénéré.

Les grappes des raisins de garde réservés après avoir fait vendange, se coupent à présent. On les coupe avec la branche à laquelle les raisins sont attachés, et on les tient suspendues par rayons dans un endroit sec, où l'on fasse constamment du feu pendant l'hiver, observant de laisser assez d'intervalle entre chaque branche pour que les raisins ne se touchent pas. On peut alors les conserver jusqu'au mois de février (pluviôse).

Voici la meilleure saison pour transplanter toutes sortes d'arbres fruitiers, supposé que le sol du jardin soit sec. Si on doit les acheter dans une pépinière, on aura à présent un plus grand choix de divers plants que si on attendoit au printemps, parce qu'à cette époque les pépinières sont dégarnies des plus beaux plants. Dans le choix qu'on fera, on prendra toujours ceux qui sont entés sur de jeunes sauvageons, à la tête desquels on n'a pas encore touché, et dont la greffe ou la bouture n'a qu'un an. Il suffira au printemps de couper la tête à ceux qu'on destine au palissage. On taille seulement leurs racines, et on tranche absolument toutes les petites fibres; car si on les laissoit, elles ne tarderoient pas à tomber en pourriture, et à gâter les nouvelles fibres que produiront les racines : cela s'appelle *habiller des arbres*. Sitôt qu'on les aura plantés, on attachera les branches au mur ou à l'espalier; on leur donnera des bâtons pour soutien, afin d'empêcher le vent de les ébranler et de nuire à la racine. On répand aussi un léger fumier de feuilles tout autour, ou de vieux chaume, avant que l'hiver vienne, afin que le froid ne puisse s'introduire jusqu'aux racines. Cependant il ne faut appliquer au pied de l'arbre ce fumier de feuilles, ou ce vieux chaume, que lorsque le froid s'annonce, et qu'il est à craindre qu'il ne se fasse rigoureusement sentir; car si on le mettoit de trop bonne heure, et qu'il fût trop épais, il retiendroit les pluies d'automne, et causeroit par conséquent plus de dommage que de profit.

On plante de la grosse groseille, du *Corinthe* ou de la groseille en grappe, et des fraises, afin qu'elles puissent prendre racine avant l'hiver. Plusieurs de celles qui sont plantées dans cette saison, produisent du fruit le printemps suivant; tandis que celles qui ne sont plantées qu'au printemps, n'acquièrent pas assez de force pour produire la même année, ou ne produisent que foiblement; et leur fruit n'est bon que dans la seconde année.

Les sauvageons de tous les fruits de la pépinière se transplantent à présent; on choisit les fruits les plus beaux pour les greffer. En faisant ce travail, on observe toujours

toujours de répandre du vieux chaume ou du fumier de feuilles au pied de l'arbre, pour mettre les racines à l'abri du froid.

On travaille à présent les vieilles couches de fraises, on les sarcle, on les nettoie, on fixe les tenons, scions ou coureurs près de la tige, ne souffrant qu'aucun rejeton s'en écarte. Ensuite on bêche les allées, et après avoir brisé de la terre qu'on rendra bien fine, on la répandra tout autour des plants, en prenant bien garde de ne pas les enterrer. On plante aussi présentement quelques rayons de framboises, on taille les anciens rayons qu'on veut garder, on en coupe le vieux bois, et on bêche la terre entre chaque rang de framboisiers. Par ce travail on donnera aux plants de la force et de la vigueur.

Les arbustes de groseille à grappes ou de *Corinthe*, doivent à présent être taillés et attachés avec de l'osier; on bêche la terre tout autour, et on plante quelques choux dans les rayons, pour y passer l'hiver seulement, et n'y rester que jusqu'au printemps. Ils y viendront beaucoup mieux que dans une situation plus ouverte, parce que les groseilliers ralentiront le froid, le retarderont, et l'empêcheront de pénétrer trop avant dans la terre, ce qui n'arrive pas lorsque les choux sont en plein air et à découvert. On taille aussi les groseilliers à groseilles vertes; on creuse et bêche la terre tout autour, et on plante également quelques choux dans leur voisinage qu'on ôtera au printemps, et avant que les arbustes ayent poussé leurs feuilles. Si on a soin de bien bêcher la terre entre ces deux plants, elle les rendra riches et féconds.

Il faut garder avec soin dans du sable, à l'abri de la vermine, les pepins qu'on se propose de semer, lorsque la saison sera venue. Lorsqu'on les sèmera, on prendra la même précaution, car elle mangera toutes les graines si on n'y mettoit obstacle.

On cueille tous les fruits d'hiver, par un temps où les arbres soient parfaitement secs, sans quoi les fruits ne se conserveront pas si bien. On fait un monceau des plus belles poires d'hiver dans un endroit sec, où on les laisse pendant quinze jours ou trois semaines; puis on les essuie sans laisser aucune trace d'humidité : on met ensuite chaque sorte dans des paniers ou dans différentes corbeilles bien garnies de papier de tous les côtés, avec du papier entre chaque fruit, et on couvre le tout encore avec du papier, afin d'en exclure l'air extérieur. Par cette méthode on les gardera beaucoup mieux que si on les laissoit exposés à l'air dans des tablettes, en les séparant seulement l'un de l'autre, car leur peau deviendroit flasque et fanée; si au contraire les plus beaux fruits sont enveloppés dans du papier, ils ne se toucheront jamais l'un l'autre, et se maintiendront dans leur beauté beaucoup plus long-temps.

Fruits de la saison.

On a encore de la pêche madelaine rouge, pourprée tardive, incomparable, persique, jaune lisse, pavie de Pompone : raisins, figues tardives et de seconde récolte, nèfles, sorbes, coings, prunelles noires et blanches, prune-impératrice, noix, noisettes, amandes.

Poires : doyenné ou saint-Michel, beurré-rouge, bergamotte Suisse, bergamotte d'Hollande, épine d'été, franchipane, jalousie, verte-longue, poire-muscade oblongue tige, Messire-Jean, Rousseline, sucrée-verte, *Besidery*, Marquise, *muscade fleuri*; Bezi de la Motte, chat-brûlé, l'oeuf de Cigne, Crésane, saint-

Germain, Bezi de Chaumontelle; et dans les bordures chaudes et le long des murs, du bon-chrétien d'automne, avec quelques autres de moindre prix.

Pommes : reinette d'or, *Pippin* d'or, pomme-poire de *Loan*, la pomme-coin, reinette rouge, pomme-poire d'automne, Calville-rouge, Calville-blanche, reinette-grise, roussette-royale, pomme brodée, avec quelques autres.

Ouvrage à faire dans la Pépinière.

Pendant le commencement de ce mois, on continue à faire des tranchées pour y transplanter les jeunes sauvageons qui doivent recevoir la greffe et la bouture de diverses sortes de fruits, ainsi que des arbustes et arbrisseaux à fleurs. Vers le milieu du mois, on commence à les transporter dans les carreaux, on les met par rayons, et on leur donne une distance conforme à leur grosseur.

Ce mois est le plus propre à transplanter toutes sortes d'arbres durs ou de pleine terre, surtout dans les terrains secs; car dans cette saison ils donneront promptement de nouvelles racines, et se trouveront établis et fixés en terre avant ceux qu'on ne transplanteroient qu'au printemps suivant; et même ils sont moins en danger de souffrir que ceux transplantés au dernier printemps. Mais il faut donner aux sauvageons de bons soutiens, et ne pas oublier de palisser ceux qu'on place le long des murs, des palissades et des espaliers, afin que le vent ne puisse les jeter de côté ou les déplacer; car les tendres fibres, nouvellement poussées par les racines, souffriroient beaucoup, et les arbres en recevroient du dommage.

Quand le temps est sec, on porte du fumier dans les endroits de la pépinière qui en manquent, on le disperse sur la surface du terrain tout autour des tiges des jeunes arbres. Cet engrais écarte le froid en l'empêchant de s'introduire dans la terre, et les pluies de l'hiver en détacheront les sels pour les transmettre aux racines. Quand le printemps sera de retour, et qu'on creusera la terre entre les plants, on y enterrera le fumier.

A présent on peut planter sur couches les noyaux de prunes-*mussel* réservés pour tiges, observant de les recouvrir d'une terre légère d'un pouce d'épaisseur. On disperse ensuite un léger fumier de feuilles ou de vieux chaume, sur toute la surface de la couche, afin d'en écarter le froid, et d'empêcher les souris de gâter les jeunes plants.

C'est la vraie saison de semer des glands, qui germeront si on les tient plus long-temps hors de terre, et qui perdront toute leur vertu. On peut aussi semer de la faine aussitôt qu'on apperçoit qu'elle est mûre, car elle ne se conservera pas long-temps dès qu'elle est tombée. On sème aussi les fruits de toutes sortes d'épines blanches; des baies d'ifs et d'églantiers, observant de couvrir les planches de la manière désignée pour les noyaux de prunes-*mussel*. Les graines semées dans cette saison lèvent souvent au printemps suivant, tandis que celles semées au printemps, si elles réussissent, ne pousseront qu'au printemps de l'année suivante. Plusieurs jardiniers font une tranchée dans la terre d'environ un pied d'épaisseur, et y déposent leurs baies d'épine-blanche, d'églantine, et de houx, qu'ils recouvrent d'une terre assez épaisse, et qu'ils laissent en cet état pendant un an, au bout duquel ils les retirent pour les semer sur couche en octobre (vendémiaire); et les nouveaux plants poussent aux printemps suivant.

On sème toutes sortes de graines d'érables; si on les gardoit jusqu'au printemps

suivant, il seroit difficile qu'elles réussissent, du moins ne lèveront-elles que l'année d'après.

On taille toutes sortes d'arbres forestiers et toutes sortes d'arbrisseaux à fleurs dans ce travail; on coupe toutes les branches rudes et raboteuses le plus près de la tige qu'il est possible, sans laisser aucun *éperon*, ainsi qu'on le pratique trop souvent, car ces éperons ne servent qu'à défigurer les arbres. Il faut être aussi très-attentif à laisser une suffisante quantité de branches sur les tiges des jeunes arbres de pleine terre, afin d'attirer la séve pour l'augmentation de leurs troncs, autrement ils ne seroient pas assez forts pour soutenir leurs têtes.

Ce temps est excellent pour faire des marcottes d'ormes, de tilleuls, et de tous les autres arbres durs et arbrisseaux qui ne laissent tomber leurs feuilles qu'en hiver. Si on les met en terre dans cette saison, elles reprendront aisément; car l'humidité de l'hiver fera tenir la terre tout autour des marcottes, et les disposera à pousser de bonne heure des racines au printemps.

On tire de terre à présent les marcottes d'ormes, de tilleuls, et des autres arbres forestiers et arbrisseaux à fleurs, plantées l'année dernière. On taille leurs racines, et on les repique par rayons dans la pépinière. On repique également les *suceurs* ou rejetons de lilas, de rosiers, et d'autres arbres et arbrisseaux à fleurs qu'on a multipliés de cette manière; on les laisse deux ans, afin qu'ils puissent acquérir assez de force pour être placés dans l'endroit où ils doivent rester à demeure.

On plante des rejetons ou *coupures* de différentes sortes de chèvre-feuilles, de lauriers, de lauriers de Portugal, et d'autres arbres et arbrisseaux de la dure espèce ou de pleine terre; on les plante dans un terrain gras, ils y réussiront beaucoup mieux que dans un sol léger, riche ou sabloneux.

C'est encore une saison fort propre à planter des rejetons ou *coupures* de planes ou platanes, d'aunes et de peupliers, dans un terrain pas trop humide. En préparant les rejetons, on prend soin de laisser toujours un noeud du bois de la dernière année à l'extrémité de chaque rejeton. Par cette méthode, peu de rejetons ou boutures manqueront de réussir.

Dans ce mois, on peut également multiplier par *coupures* les meilleures sortes de groseilles vertes, et de groseilles à grappes. Si on les choisit bien, et si on les plante avec soin, dans l'espace d'un an, on en tirera de fort bons plants, qui seront de beaucoup préférables à ceux qui proviennent de suceurs.

On plante aussi dans le courant du mois, des rejetons ou boutures de laurustin et de phillyrea; le premier sera bien enraciné au bout d'un an; mais l'autre restera deux années avant d'avoir pris racine.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fleurs.

Vers le milieu ou vers la fin du mois, on finit de mettre en terre toutes sortes de racines de plantes à fleurs à mettre en terre avant Noël (nivôse), comme tulipes, anemones, renoncules, crocus, jonquilles, hyacinthes, narcisses, iris bulbeuses, martagons, lis-oranges, ainsi que toutes celles qu'on a tenues hors de terre depuis la chute de leurs feuilles en été. Si on a souffert que quelques-unes de ces fleurs restassent encore en terre peu de semaines après que les feuilles sont tombées, elles auront poussé de nouvelles fibres, et il seroit trop tard pour les tirer de terre. Il ne faut pas non plus, quand elles sont hors de terre, les tenir trop long-temps abandonnées, autrement quelques-unes périront. Si on n'a pas su tirer à temps et

à propos les fleurs à racines bulbeuses, on les laisse tranquilles à présent, de peur de les faire périr; ou si elles ne périssoient pas, elles souffriroient tellement qu'elles ne pourroient donner leurs fleurs au printemps suivant, et qu'elles seroient même quelquefois deux ou trois années avant de se rétablir.

On transplante dans les bordures ou plate-bandes du parterre la plupart des plantes dures à racines fibreuses et tubéreuses, comme rose-trémière, campanules de Cantorbery, chèvre-feuilles de France, colombines ou ancholies, aconit bleu, marguerites, chrysanthèmes, polyanthes, oeillets de poëte, saxifrage ponctuée, campanules, asters à fleurs hâtives, verges d'or, l'herbe à l'araignée, asphodèle ou la lance du roi, péones, violiers, *thalictrum*, *eryngium*, statice, fleurs de soleil perennales ou vivaces, *cyanus* ou grande bouteille bleue, iris à racines tubéreuses, centaurée, matricaire double, camomille double, *doronicum*, *cirsium*, casque, pois toujours vert, astragale vivace, apocyn dur, pavot vivace, fumeterre jaune et de Tanger, faux caprier, digitales, *glaucium* ou pavot cornu, nombril de Vénus vivace, plusieurs sortes de *phlox*, *alyssum* de Crète, primerose en arbre, *Rudbeckia* ou fleur de soleil bâtarde, *geranium* vivace, herbe du saint-Pierre, violettes, *lunaria* ou l'honnêteté, ou la fleur satinée, renoncule globulaire, *lysimachia*, ciste nain, lychnis ou rose du compagnon, robin en lambeaux, *monarda* de trois sortes, *Ruyschiana*. chélidoine double, ainsi que plusieurs autres sortes, dont on fera un tel mélange qu'elles puissent se succéder durant la saison.

On sarcle toutes les bordures, et on fume celles qui ne l'ont pas été le mois dernier, afin qu'elles ne restent pas plus long-temps sans engrais, en observant de les renouveler avec de la terre fraîche, ou avec du fumier bien consommé, et en suivant la méthode désignée dans le mois précédent. On continue de planter des bordures de buis dans les endroits qui en manquent, et on répare les bordures gâtées ou qui dépérissent. On peut faire ce travail avant les gelées.

On doit racler et ratisser à présent les bordures qu'on a bêchées, et où on a planté au commencement de septembre (en fructidor). Si on fait promptement ce travail dans un temps sec, on détruira toutes les mauvaises herbes qui ont poussé depuis, et on rendra les bordures belles, propres et nettes pour tout l'hiver.

Il est temps de sarcler avec le plus grand soin les couches à graines d'hyacinthes, de tulipes, de fritillaires, et autres fleurs à racines bulbeuses qui sont en terre depuis un an, et de leur donner une terre fraîche, riche, bien criblée, de l'épaisseur d'un demi-pouce, afin de fortifier les racines et de les garantir du froid.

Les pots et les caisses qui contiennent des semences de fleurs, doivent être retirés de la situation à l'ombre où on les avoit placés pendant les chaleurs de l'automne et de l'été. On les met dans une exposition plus chaude, ou dans un endroit où les jeunes fleurs puissent jouir le plus qu'il sera possible des rayons du soleil, et où elles soient à l'abri du froid et des vents. Il faut aussi les sarcler avec soin, et prendre garde de ne pas tirer les bulbes hors de terre; car comme elles sont fort petites, il est aisé de les déplacer en arrachant la racine des mauvaises herbes, surtout quand cette racine est grande, large et profondément ensevelie. Quand ceci sera fait, on recouvrira les jeunes plants d'un peu de terre fraîche passée au crible; il n'en faut pas mettre beaucoup, de peur que les racines ne soient trop enterrées, et que la pourriture ne s'y attache, surtout dans un sol dont la terre est ferme et et dure.

A la fin du mois on met les pots d'oeillets carnés sous couvert, afin de les défendre contre les pluies violentes, contre la neige et la gelée, fléaux cruels et destructeurs

de ces fleurs. Si on les a placés dans de petits pots, on peut à présent les ranger tout près l'un de l'autre, sous un châssis de jardin, ou dans une couche à cerceaux qu'on recouvre de paillassons dans les mauvais temps. Mais lorsque le temps est doux, ces fleurs ne peuvent pas avoir trop d'air. La méthode de plonger ces pots dans de la terre, depuis l'extrémité jusqu'aux bords, au de les mettre dans de vieux tan bien consommé, pour empêcher le froid de pénétrer jusqu'aux racines, est plus sûre et plus efficace, que celle de les laisser passer l'hiver sur la surface de la terre.

On ôte toutes les feuilles mortes des pots d'auricules choisies, et on les renverse sur le côté, ou on les place sous couvert, afin de les empêcher de recevoir trop d'humidité, qui deviendroit pernicieuse à ces fleurs, quoiqu'elles endureront parfaitement bien le froid ; mais la dernière méthode est la meilleure, et il faut la préférer.

On transplante la plupart des arbres et arbrisseaux à fleurs, comme roses, chèvre-feuilles, genet d'Espagne, cytise, *laburnum*, *althæa frutex*, *spiræa* ; rose de Gueldre, lilas, séné de scorpion, séné à vessies, berceau de vierge, pêcher à fleurs doubles, amandier, cerisier à fleurs doubles, cerisier d'oiseaux, *Robinia*, maronier d'Inde écarlate, érable à fleur écarlate, syringa, jasmins, *catalpa mezereon*, chèvre-feuille érigé, chèvre-feuille à trompette ou *peryclimenum*, framboisier à fleurs, framboisier double en arbrisseau, épine blanche à ergots de coq, épine blanche double, quintefeuille en arbrisseau, cornouiller, alisier ou cormier sauvage, troëne, cornouiller à prunes, sumach, *coccygria*, *coronopus maritimus* ou chiendent de mer, faux pistachier, arbousier, laurustin, épine de Glastenbury, diverses sortes de sumach, de tamarins, etc. Si on les plante dans cette saison, ils prendront racine avant l'hiver, et seront par conséquent moins en danger de souffrir de la sécheresse au printemps suivant. Outre cet avantage, c'est que la plupart d'entre eux fleuriront l'été prochain, tandis que ceux transplantés au printemps exigent d'être constamment arrosés dans un temps sec, et fleurissent rarement la même année. Mais il faut remarquer que les arbrisseaux qui ne sont pas de la dure espèce ou de plaine terre, et qu'on plante dans cette saison, demandent un léger fumier de feuilles ou de vieux chaume répandu sur la surface de la terre autour de leur tige, pour empêcher le froid d'atteindre à leurs racines. Cependant il ne faut verser ce fumier que lorsque le froid s'est annoncé, autrement il feroit plus de mal que de bien, car il empêcheroit la pluie de pénétrer jusqu'aux racines.

On nettoie les allées de gazon et tous les tapis de verdure, et on enlève toutes les feuilles qui y sont tombées, car si elles se pourrissent sur l'herbe, elles la gâteront et lui porteront dommage. Si on souffre également qu'elles se putréfient sur les allées sablées de promenades, elles lui ôteront sa couleur et le rendront d'un aspect désagréable. Comme on se promène rarement en hiver dans les grandes allées de gravier, il seroit prudent d'y faire une tranchée et d'y établir des rigoles, afin de tenir le gravier toujours frais, et de préserver les allées de la mousse et des herbes sauvages. Mais ceci ne doit se pratiquer que lorsqu'on ne se sert pas de ces allées en hiver, ou lorsqu'on n'a pas le temps d'y passer exactement le rouloir.

On taille les arbrisseaux à fleurs, comme rosiers, chèvre-feuilles, *spiræa*, etc. On arrache tous les *suceurs*, car ils affameroient les vieilles plantes, et les empêcheroient de fleurir. Les lilas en particulier jettent un grand nombre de suceurs ; et si tous les ans on ne les coupe pas avec soin, ils s'étendent bientôt à une grande distance en formant un buisson épais ; cela fait tort aux arbres, et ils ne fleurissent jamais si bien que lorsqu'on a soin de les tenir isolés, éclaircis et débarrassés des rejetons trop nombreux. On peut se servir de ces suceurs pour les planter dans la

pépinière ; car dans l'espace de deux ou trois ans ils auront acquis assez de force pour être transplantés à demeure.

Si l'on a désigné quelque pièce de terre pour en faire un parterre, une plate-bande, etc., soit dans le potager, soit dans le jardin à fleurs, on doit, sans perdre de temps, la préparer et y travailler, afin que la terre reste exposée au froid de l'hiver qui l'amollira et qui l'adoucira. Outre cet avantage, c'est que si le froid venoit à durer long-temps, il seroit trop tard pour y travailler, parce que le moment de planter arriveroit tout à coup; alors la saison toute entière se trouveroit perdue.

Au commencement du mois, on plante des *coupures* ou rejetons de chrysanthèmes doubles, blancs et jaunes, dans des pots remplis d'une bonne terre qu'on place dans une situation chaude, et qu'on arrose fréquemment dans les temps secs. Ces fleurs prendront aussitôt racine si, pour les protéger contre le froid de l'hiver, on les met sous châssis commun, et si on leur fait prendre l'air le plus qu'il est possible dans un temps doux; les plants alors deviendront assez forts pour être repiqués au printemps dans les plate-bandes du parterre. Par cette méthode ils seront tous à fleurs doubles; mais quand ils sont propagés de cette manière, ils deviennent bientôt stériles et ne produisent aucune graine.

Dans le courant du mois, on met des racines bulbeuses de tulipes, d'hyacinthes, de jonquilles, de narcisses, etc. dans des carafes remplies d'eau, pour fleurir en chambres de bonne heure au printemps. On leur donne le plus d'air qu'il est possible, tant que le temps s'annonce avec douceur; car lorsqu'elles sont tenues en chambres closes, les feuilles et les tiges deviennent si foibles, que la principale tige se trouve hors d'état de soutenir les fleurs. C'est pourquoi il ne faut les apporter dans la chambre que lorsque les fleurs sont près de s'ouvrir. Il ne faut pas non plus les laisser exposées au mauvais temps, dès qu'elles commencent à pousser les feuilles. Si on les place donc près des fenêtres de la serre *verte*, où elles jouiront d'un air libre quand le temps sera doux, et où elles se trouveront à l'abri du froid, elles produiront des fleurs beaucoup plus belles et plus fortes.

Plantes actuellement en fleurs dans le Jardin de plaisir ou le Parterre.

Diverses sortes d'asters et quand la saison est douce : soucis d'Afrique et de France, merveille du Pérou, balsamine, réséda odorante, amaranthes, tricolor et crête de coq, *gromphrena* à fleurs blanches et à fleurs de pourpre, *palma christi*, ficoïdes à diamant ou glaciales, et quelques autres tendres plantes annuelles), plusieurs espèces de verges d'or, *crocus* d'automne, amaryllis jaune automnale, *cyclamen*, *colchicum*, oeillet de la Chine, oeillet de poëte, polyanthes, auricules, violettes de trois couleurs ou pensées, aster de la Chine de trois couleurs, persicaire orientale, chrysanthème de Crète, linaire, violiers, *physalis*, *buphthalmum*, tubéreuse, lis de Guernesey, lis belladonna, *rudbekia* ou fleur de soleil bâtarde, héliotrope, buglose orientale, peste de chien ou tue chien d'Amérique de plusieurs sortes, *asclepias* de trois ou quatre espèces, mufle de veau ou mufle de dragon, safran, safran bâtard, matricaire double, *concolvulus* de plusieurs sortes, pois de senteur, lupins, miroir de Vénus, nombril de Vénus, pomme épineuse double, centaurée de plusieurs sortes, herbe à l'épervier, quelques anemones simples, fleurs de soleil, scabieuse Indienne, *phlox* à larges feuilles, *trachelium*, *dianthera*,

eupatorium, *alysson fruticosum*, *dracocephalum* de plusieurs sortes, sauge d'Orient, *helonia*, mélinet, gentiane d'automne, oeillet à tête de vieillard, plusieurs sortes de lychnis, saponaire double, herbe à l'araignée de Virginie, *commelina*, *chenole*, quelques sortes de scrophulaire, tabac, aconite à larges fleurs bleues, aconite salubre, *campanula patula*, avec quelques autres.

Arbres et arbrisseaux de la dure espèce, ou de pleine terre, actuellement en fleurs.

Arbousier ou fraisier en arbre, chèvre-feuille tardif, chèvre-feuille toujours vert, *althaea frutex*, fleur de la passion ou passiflore, *cytisus lutanus*, *ketmia syriaca*, laurustin, rosier du mois ou de tous les mois, rose-musquée, quintefeuille en arbrisseau, framboisier à fleurs, ciste mâle, *phomis*, *hamamel*, grenadier double, séné de scorpion, *agnus castus*, pyracanthe en fruit, *euonymus* ou fusain en fruit, seneçon en arbre, diverses sortes de sumach, tamaris, séné à vessie d'orient, *bignonia* ou fleur à trompette, *hydrangea*, *itea*, *clethra*, genet d'Espagne, genet de Luque, *spiraea rouge*, *spiraca* blanche d'Amérique, *galeopsis frutescens*, arbousier trainant d'Amérique, herbe de la saint-Jaan en arbrisseau avec quelques autres.

Plantes médicinales, dont on peut actuellement faire usage.

Racine de *calamus aromaticus*, cerisier d'hiver, racines d'aconite salutaire, racines *d'arum*, racines *d'asarabacca*, fruit de l'épinevinette, safran, racines de bettes, racines *d'eryngo*, graines de frêne, racine et graine de jusquiame, baies de genevier, graine de livèche, racines de valeriane, sabine, racines de saponaire, racines de lavande de mer, racines de scorsonaire, racines de chervis.

Ouvrage à faire dans la Serre verte et dans la Serre chaude.

Si on n'a pas rentré les orangers dans la serre le mois précédent, on les fait à présent, et on observe, ainsi qu'il a été dit, de prendre un jour sec. On nettoie les têtes et les tiges, avant de les remiser. Il faut aussi remuer la terre des pots et des caisses, et y ajouter un peu de fumier de boeuf ou de vache, afin de rafraîchir les arbres, et d'empêcher la mousse de croître dans les pots et dans les caisses

On fait rentrer aussi dans la serre toutes les tendres plantes: *geranium*, *nasturtium* des Indes double, jasmin d'Espagne, jasmin des Açores, jasmin jaune des Indes, mesembryanthèmes, *sedum*, *cotyledon*, arbre d'ambre, oseille en arbre, noyer de Malabar, *leneurus*, *hermania*, *diosma*, célastre d'Afrique, *phylica*, *lotus sancti Jacobi*, aloès rayés et tachés, *Kleinia*, arctotides, campanule des Canaries, *sisyrinchium*, *elichrysum*, *clutia*, *arbor molle*, *Chironia*, *lycium*, *Watsonia*, *ixia*, et oseille des bois d'Afrique, *gladiolus indicus*, roseau fleuri des Indes, *lentiscus*, *solanum*, *physialis frutescens*, cyclamen de Perse, asphodèle d'Afrique ou lance royale, ainsi que plusieurs autres sortes, assez dures à la vérité pour rester encore en plein air. Mais dès que les froids se font sentir, il faut les en préserver en les rentrant. On leur donne le plus d'air possible, et tant que le

temps aura de la douceur, on les laisse respirer avec liberté; car si on les tenoit trop closes, lorsqu'elles entrent en serre pour la première fois, elles contracteroient de l'humidité, et souvent on verroit leurs feuilles dépérir et tomber. Il faut aussi les rafraîchir fréquemment avec de l'eau, et leur ôter constamment les feuilles qui jaunissent.

Il ne faut différer à donner un *réchaud* aux couches de tan, si on ne l'a pas fait, car à mesure que les froids augmentent, les tendres exotiques souffrent davantage, et il est absolument nécessaire de leur donner de nouveaux lits. On ne plonge les pots dans le tan que lorsqu'il commence à s'échauffer; et on prend garde de les trop enfoncer si la chaleur est trop grande. Il seroit plus sûr de ne les plonger qu'à une certaine profondeur, et d'attendre que la grande chaleur fut abatue; car quand les racines sont brûlées par le chaud, rarement elles recouvrent la santé. On lave avec soin les feuilles et les tiges des plantes qui ont ramassé de la poussière, ou que les insectes ont infestées; sans quoi la vermine sera bientôt gagné toutes les autres plantes voisines, et leur porteroit un grand préjudice.

Vers la fin du mois, on met à l'abri et sous couvert: myrtes, oléandre, citises; *doria*, ciste à gomme, aloès commun, touffe de Candie en arbre, *osteospermum*, *buphthalmum* pérennal ou vivace, absinthe en arbre, *Royenia*, olivier, *tetragonia*, grand magnolier, laurier d'Inde, tanesie d'Afrique, héliotrope, *Clifortia Wackendorfia*, aster en arbrisseau, et autres dures plantes exotiques. On les range dans la serre de telle manière que les branches ne s'entrelassent point l'une dans l'autre, que leurs têtes soient dégagées, et que l'air puisse circuler librement entr'elles.

Les ananas qui doivent donner du fruit l'année prochaine, et qui ont été tenus pendant l'été, ou sous châssis ou dans la serre chaude, doivent à présent passer dans une couche de tan où ils jouiront d'un degré de chaleur convenable, et on les laissera jusqu'à ce que le fruit vienne à maturité. Il faudra pendant l'hiver, les rafraîchir fréquemment avec de l'eau. Mais si le froid devient âpre et rigoureux, on les place pendant vingt-quatre heures dans la serre chaude, pas trop près des fourneaux ou des tuyaux de fourneaux, de peur qu'ils ne contractent trop de chaleur, car le degré de chaleur qu'ils doivent acquérir doit être proportionné à l'air de la terre. Si les fibres de ces tendres plantes se dessèchent trop pendant l'hiver, le fruit en recevra du dommage, et sera très-petit. Cette négligence est cause qu'il arrive très-souvent que les jeunes plants provenus d'oeilletons et de couronnes de l'année précédente, donnent un fruit précoce, un fruit qui ne devoit paroître que l'année d'après, un fruit enfin fort petit et de nulla valeur. D'un autre côté on doit bien faire attention à ne pas leur donner plus d'eau qu'il ne faut, car le trop d'humidité leur est aussi pernicieux que le trop de chaleur.

Si au commencement du mois la saison a continué de se rendre favorable, on laisse encore en plein air les tendres plantes. Mais il ne faut pas tarder à rentrer les espèces suivantes: *viburnum* d'Amérique de plusieurs sortes, acacia, apocyns, roseau fleuri des Indes, arbres de corail, *lotus sancti Jacobi*, aloès d'Afrique, chardon en flambeau, *Malpighia*, tithymales, hémanthe, *phillyrea*, *capensis*, figuier d'Inde, *Wulkamcria*, *protea*, bois de guittare, *Turnera*, *solanum*, *hibiscus* de plusieurs sortes, *justicia*, *phytolacca* en arbre, *myrtus*, *Zelanica*, *Euphorbia* de plusieurs sortes, et toutes les autres plantes exposées en plein air pendant l'été. Il faut d'abord les remiser pendant quinze jours ou trois semaines dans la serre-*verte*, pour y jouir encore librement de l'air; et vers la fin du mois, les rentrer dans la serre chaude, pour y rester pendant l'hiver.

Vers

Vers la fin du mois, on commence à faire du feu avec précaution dans la serre chaude, car les nuits sont froides. Si la chaleur est trop grande, elle fera pousser et bourgeonner les plantes, et cela les affoiblira; il arrivera encore que la saison étant trop avancée pour que les nouveaux jets puissent se fortifier, leurs feuilles dépériront et tomberont. On observe aussi de rafraîchir assez souvent les plantes avec de l'eau, car les feux qu'on fait dans les fourneaux desséchant l'air de la serre, et occasionnant aux plantes une transpiration plus grande qu'auparavant, sont cause qu'il faut plus d'eau. On en donne peu à la fois, mais fréquemment, et seulement ce qu'il faut pour atteindre à chaque fois les fibres qui sont à l'extrémité des pots. On enlève leurs feuilles à mesure qu'elles jaunissent, et on ne laisse aucune feuille morte dans la serre, aucune toile d'araignée, ni aucune sorte d'ordure, afin que la serre soit toujours propre et nette, et que les plantes se conservent en santé.

Plantes actuellement en fleurs dans la Serre verte, et dans la Serre chaude.

Geranium à fleurs écarlates, *geranium* à fleurs *d'asarabacca*, mesembryanthèmes de plusieurs sortes, cotyledons, chrysantèmes, jasmin d'Espagne, jasmin d'Arabie, *lantana* à feuilles de houx, jasmin jaune des Indes, arctotides, cyclamen de Perse, aloès de plusieurs genres, campanules des Canaries, *cassia Bahamensis*, sensitive et l'humble plante, lis de Guernesey, lis-*bella donna*, diverses sortes de fleurs de la passion, *leonurus euphorbia* de différentes sortes, *alcea grossulariae folio*, myrte à fleurs doubles, *Yucca indica*, *polygala arborescens*, herbes de la saint-Jean en arbrisseau de Minorque, *papaya*, *Malpighia hibiscus* de plusieurs sortes, *senecio folio retusa*, *opuntia*, *Plumeria*, *Turnera*, *Sherardia*, *sena spuria*, *limonodorum*, à fleurs de pourpre, *solanum*, *conysa Martinya*, *Clutia*, *Milleria*, *Lantana*, *Rauvolfia*, *Maranta*, gingembre, *Costus*, *salvia*, *Affricana*, *arum caulescens*, *arum scandens*, *Spigelia*, *Diosma*, polyante *crinum*, *phytolacca*, *Piercea*, *Kleinia*, *crassula*, lance-royale d'Afrique, *phylica pancratium*, *basella*, *plumbago*; *Zygophyllum*, *acacia*, hoemanthe, oléandre double, *lotus sancti Jacobi*, aster à branches, et à fleurs bleues, du Cap de bonne-Espérance, lavande des Canaries, soucis d'Afrique à feuilles de chiendent, *Wolkameria*, amaryllis à feuilles ciliées, et quelques autres.

Novembre (Du 10 brumaire au 9 frimaire).

Ouvrage à faire dans le Potager.

On fait des tranchées entre les artichauts, on sillonne les racines bien également de tous les côtés, afin de préserver les plants des injures du froid. Cette manière est préférable à celle de mettre dessus du fumier long, ainsi qu'on le pratique ordinairement; mais avant d'entreprendre ce travail, il faudroit couper les tiges à fleur de terre, excepté celles réservées pour donner du fruit; on lie celles-ci, et on les couvre de terre, afin de les mettre à l'abri du froid. Si l'hiver s'annonçoit ensuite avec rigueur, on couvriroit les racines avec un peu de litière sèche, qu'on ôteroit dès que le temps reprendroit sa première douceur. On peut, par cette méthode,

conserver des artichauts pendant l'hiver. Mais tant que la saison est douce, on diffère cet ouvrage à la fin du mois ou au commencement de l'autre. Quand les artichauts sont enterrés de trop bonne heure, ils sont enclins à pousser des rejetons à travers les rigoles à la fin de l'automne, et se trouvent alors en danger d'être détruits par le froid. Si on n'a donc qu'une petite quantité d'artichauts, et qu'on puisse les enterrer en très-peu de temps, on retardera autant que la douceur du temps le permettra. Mais si les artichauts se trouvent en grand nombre, on commencera de meilleure heure, de peur que le froid ne surprenne avant la fin de l'ouvrage. Cette terre mise en sillons sera suffisante pour garder les artichauts dans les hivers ordinaires et communs; mais s'il arrivoit des hivers aussi rigoureux et aussi durs que ceux de 1767 et 1768, on jette de la paille, du fumier long, de vieilles tiges de pois, de la fougère ou de vieux tan, sur les sillons ou rigoles; et si ces couvertures sont assez épaisses, elles mettront les plants à l'abri de tout danger; mais on les ôtera promptement dès que le froid sera passé.

Si on n'a pas préparé les couches d'asperges le mois dernier, il ne faut pas laisser passer le commencement de celui-ci sans y travailler; on commence par couper tous les tuyaux, et on sarcle avec soin dans les allées, où on enterrera les mauvaises herbes; on jettera ensuite de la terre dessus, et on suivra la méthode désignée dans le mois précédant.

Quand le temps est doux, les choux fleurs et les laitues sous châssis ou sous cloche, doivent respirer l'air le plus qu'il est possible, en les découvrant chaque jour dans un temps sec, et en les remettant quand il est humide. Cependant, comme il faut que ces plantes jouissent de l'air, on soulève seulement les verres d'un côté avec un soutien, afin que l'air puisse circuler. Trop d'humidité amèneroit la pourriture, et trop de soins pour les tenir parfaitement closes, les rendroient foibles, et les exposeroient à périr; si un grand froid, sans être accompagné du soleil, succédoit tout à coup à la douceur du temps. Quand il gêle par un temps noir et sombre, on les tient étroitement renfermées, même pendant plusieurs jours.

On sème des pois, et on plante des féves dans un temps sec, afin de succéder aux plants du mois dernier; on butte les tiges de pois et de féves qui sont déjà grandes, afin de les préserver des injures du froid.

On sème aussi des salades sur couches modérément chaudes, comme laitue, cresson, moutarde, petites raves, radis, navets ou *turneps*, etc. pour en avoir continuellement. Quand le temps est sec, on en profite pour tirer de terre les endives qui sont en plein accroissement, et on les pose dans des tranchées pour y blanchir, observant toujours de les placer horizontalement sur les côtés du sillon exposés au soleil, afin que l'humidité puisse s'évaporer, et ne gâte pas les plantes. On butte le céleri pour blanchir, et on prend soin de ne pas ensevelir le coeur de la plante; cet ouvrage doit se faire dans un tems sec.

La terre désignée pour porter les récoltes de printemps doit être fumée, et partagée en autant de sillons qu'il en faut; et supposé qu'elle soit ferme et dure, le froid l'adoucira et l'amollira. Ce travail abrégera celui du printemps, et laissera du temps pour remplir d'autres objets plus pressans.

Au commencement du mois, on sème des carottes et des radis dans des bordures chaudes, le long des murs et des palissades, pour venir de bonne heure au printemps, si on ne l'a pas fait le mois précédent. Dans ce cas-là on en doit semer encore d'autres vers la fin du mois, afin d'être plus sûr de réussir.

On arrache toutes le feuilles jaunissantes des choux fleurs, et on butte les tiges de ceux qui sont sous cloche ou sous châssis, en prenant bien garde de ne pas élever la terre jusqu'à ensevelir le coeur de ces plantes, car cela seroit capable de les détruire.

Les épinards, les oignons, et autres plantes à récolter, semées en juillet et en août (en thermidor), doivent être constamment sarclées, sans quoi les mauvaises herbes s'étendront sur le terrain, et en empêchant l'humidité de se dissiper, feront tomber les jeunes plantes en pourriture.

On fait des couches chaudes pour asperges, afin d'en avoir à la fin de l'automne. Les têtes que ces premières produiront ne seront ni aussi belles, ni aussi nombreuses, ni aussi bien colorées que celles qui proviennent de couches faites en janvier (nivôse); en sorte que les jardiniers qui desirent avoir des asperges d'une belle couleur verte, ne doivent point faire de couches d'asperges dans cette saison.

Vers la fin du mois, on tire de terre les carottes, panais, patates ou pommes de terre, bettes, salsifix, scorsonaire, persil à larges racines, etc., on les met dans le sable, afin de les garantir du froid, de l'humidité et de la vermine. Le froid et la grande humidité les détruisent également; car alors la vermine s'attache aux racines et les dévore. Quand on néglige ce travail et que la terre reste longtemps gelée, il n'est pas possible de tirer ces plantes pour s'en servir; et lorsque le froid est passé, celles qui ont resté en terre, dépérissent aussitôt.

Si pendant ce mois le temps se met au sec et au froid, on porte du fumier dans les carreaux du potager. Il sera prêt à servir lorsqu'on labourera la terre, et ce sera toujours autant de fait; faute d'observer cette méthode, on se trouve souvent dans l'embarras des travaux, qui se succèdent avec rapidité et qui sont toujours cause de quelques négligences quelquefois essentielles.

Dans cette saison, on apporte l'attention la plus grande aux couches chaudes de salades, de concombres, et autres plantes; car les nuits étant longues et froides, les jours très-courts, chargés de brouillards et d'humidité, il arrive souvent que les plantes moisissent et pourrissent. D'un autre côté, la chaleur des lits se trouvant beaucoup diminuée, soit par la pluie, soit par la neige, rend la conduite des couches très-difficile en cette saison.

Deux ou trois fois la semaine on visite les choux fleurs d'automne, et on leur donne actuellement tous les soins; on casse les feuilles qui paroissent au-dessus de leurs têtes, afin qu'elles servent à les garantir de l'humidité et des gelées blanches du matin, car si ces jeunes plants y restent exposés, ils devindront décolorés, et leurs têtes prendront un tel accroissement qu'elles ne seront plus propres au service.

Produits du Potager.

Cabbage, choux de Savoie, choux fleurs (ceux qui ont été semés en mai), choux calibre, quelques artichauts tardifs, choux rouges, épinards, montants de choux, oignons, poireaux, ail, rocambole, échalottes, *turneps* ou navets, bettes, carottes, panais, chervis, salsifix, patates ou pommes de terre, scorsonaire, cochlearia, artichauts de Jérusalem, potirons, radis d'Espagne blancs et noirs, persil à larges racines, sauge, choux du levant, champignons, mousserons; et sur couches chaudes, quelques asperges, etc.

Pour salade: laitues, scarolle, cresson, *turneps* ou navets, mâches ou doucette, coriandre, pimprenelle, et autres petites herbes de couches chaudes ou de bor-

dures chandes près des murailles et des palissades, endives, céleri; et si la saison est douce, quelques laitues brunes de Hollande, et de la laitue pommée commune.

Pour soupe: bettes, cardons, thym, céleri, cerfeuil, soucis, sarriette d'hiver, hysope, oseille, persil, marjolaine, avec quelques autres.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruits.

Si le temps est favorable, l'on poorra encore élaguer et tailler les arbres de pleine terre, comme pêcher, *nectarins*, abricotiers, poiriers, pommiers, la vigne même, et tous ceux qui sont le long des murailles et eo espaliers. Mais il ne faut pâs différer plus tard, surtout si on voit qu'il y ait apparence de froid et de neige; car les tendres arbres de fruits à noyaux en recevroient du dommage; et les blessures faites aox branches qui portent le fruit ne se guérisseot pas, lorsque la gelée succède à la neige; les poiriers et les pommiers n'eo souffrent pas, et rien n'est à craindre pour eux.

On dépouille les figuiers de tous leurs fruits tardifs; car si on les laissoit sor l'arbre, ils gâteroient et rendroient infectes les tendres branches. On fixe et on attache au mur, le plus près qu'il est possible, toutes les branches; on les préservera beaucoup mieux du froid de cette maniere, qu'en les laissant éloignées du mur. On place aussi devant les figuiers des paillassons; car si le froid devient rude et sévère pendant l'hiver, cette couverture empêchera les jeunes branches fructifères d'être détruites, et accélèrera le fruit beaucoup plutôt au printemps suivant. Quant aux figuiers qui croissent contre les espaliers, il faut les détacher, les mettre en liberté, lier seulement les branches ensemble, et les couvrir de foin, de paille ou de vieilles tiges da pois, pour les garaotir de la gelée. Par cette méthode, on peut espérer de faire constamment d'excelleotes récoltes.

Les arbres à fruit plaotés le mois dernier ponr rester en pleioe terre, doivent avoir des soutiens ou tuteurs, et ceux qui sont le long des murs et des espaliers doivent avoir aussi des attaches, afin d'empêcher le vent de les déplacer; car lorsqu'ils sont ébranlés et agités par les veots, les nouvelles fibres jetées par les racines depuis qu'ils soot nouvellement plantés, se déchirent et se détruisent au grand préjudice de l'arbre. On observe aussi de jeter un peu de fumier de feuilles ou de vieux chauioe sur la surface de la terre au pied de l'arbre, pour que le froid ne pénètre pas la terre et ne puisse atteindre jusqo'aux racines.

Au commencemeot du mois on transplante des arbres fruitiers dans un sol sec et chaud, si la ssison le permet et que le temps oe soit pas défavorable. Ce travail eut été meillenr dans le mois précédent, parce que la terre étant encore chaude, les arbres poussent de nouvelles fibres sitôt qu'ils sont plantés, ce qui leur donne la force d'endurer le froid et d'y résister. Mais s'ils sont plantés tard, rarement ils jettent da nouvelles racines avaot le retour du printemps.

On plante de la groseille verte, du *Corinthe* ou de la groseille à grappes, des fraises et des framboises, si le temps est doux. On bèche et on sarcle la terre antre les groseilliers deroièrement plantés, et on la tient toujours purgée des mauvaises herbes. Mais on commence d'abord par tailler les groseilliers, afin qu'il ne reste point de litière sur le terrain. Si on avoit besoio d'uo peu de terrain pour des herbes potagères, on peut planter parmi eux quelques choux.

On coupe les *coureurs* des framboisiers, et on sarcle les planches où ils sont plantés. On bêche les allées ou sentiers qui sont entre les rayons, en répandant

un peu de terre tout autour des plants, afin de les fortifier et de leur donner de la vigueur. Mais si le terrain n'est pas riche, il vaudrait mieux, pour remplir cet objet, répandre sur les rayons un peu de fumier bien consommé.

S'il reste encore quelques fruits tardifs sur les arbres, on les cueille au premier jour de beau temps; car si on les laisse séjourner plus long-temps, ils seront en danger de périr, ou par le froid, ou par l'humidité. On serre et on empaquète à présent dans des paniers les belles poires et les belles pommes d'hiver, en doublant le papier dont on tapissera les côtés et le fond des corbeilles. Quand on y a placé le fruit, on recouvre le tout d'un peu de paille de froment; puis on met les paniers dans un endroit à l'abri du froid et pas trop exposé à l'air; autrement les fruits périront, ou leur peau deviendra ridée en peu de temps.

Fruits de la saison.

Poires. Rousseline, épine d'hiver, doyenné gris, pastorale, sucrée verte, échasserie, la marquise, chat-brûlé, bésidery, crassane ou bergamote-crassane, martin-sec, l'amadote, louisebonne, la colmar, le saint-Germain, besi de Chaumontel, besi de Caissoy, petit-oing, la virgouleuse, bon-chrétien d'Espagne, ambrette, avec quelques autres.

Pommes. Reinette grise, reinette dorée, *pepin* aromatique, nompareille, pomme d'or, calville rouge, calville blanche, courpendu, fenouillet, fenouillet d'or, pomme-poire d'*Herefort*, pepin de Hollande, pepin de France, pepin de Kent, pomme-*Harvey*, roussette de Piles, roussette d'or, roussette de *Wheeler*, reine d'hiver, pomme-poire d'hiver, poire-roussette, pigeonnet, api, avec quelques autres moins dignes de remarque.

Prunes sauvages. (Il y en a encore quelques-unes) : on a aussi des noisettes, nèfles, sorbes, amandes et quelques raisins tardifs.

Ce n'est que dans ce mois et le suivant qu'on commence à cueillir les olives mûres pour faire de l'huile.

Ouvrage à faire dans la Pépinière.

Si dans le mois précédent on n'a pas achevé la transplantation des arbres dans la pépinière, il faut la continuer. Quand la pépinière est complète, et que cet ouvrage est fait de bonne heure dans la saison, les racines poussent de nouvelles fibres avant l'hiver. Si les arbres, au contraire, n'ont été plantés qu'à la fin de ce mois ou dans les deux suivans, rarement les racines jettent quelques fibres avant le printemps. Quand la terre est refroidie, la végétation est stagnante, arrêtée, suspendue; et il n'y a que la chaleur du printemps qui puisse ranimer la séve, et remettre les sucs de la terre en mouvement.

On répand du fumier de feuilles ou de vieux chaume sur la surface de la terre autour des arbres nouvellement plantés, afin d'empêcher la gelée de pénétrer jusqu'aux racines; car le froid détruit souvent les jeunes fibres, les affoiblit toujours, et même dans les terrains humides leur cause fréquemment la mort.

Les jours où le temps est sec, on continue de porter du fumier dans les endroits divers de la pépinière qui en ont besoin, et on le répand sur la surface de la terre, afin que les pluies d'hiver puissent laver les sels de l'engrais et les entraîner dans la terre, avant de la bêcher au printemps.

Digitized by Google

Les quartiers de la pépinière où l'on a dessein de faire de nouvelles plantations au printemps, doivent actuellement se préparer ; on y fait les tranchées et on les met par sillons, afin que le froid puisse adoucir la terre et l'amollir.

On met des tuteurs ou soutiens, et des attaches à tous les arbres nouvellement plantés, de crainte que les vents, qui soufflent avec violence à cette époque, ne les déplacent et ne les renversent.

Il ne faut pas oublier de plonger en terre, dans une situation chaude, ou de plonger dans quelques vieilles couches de tan, les pots d'arbres et d'arbrisseaux durs exotiques, pour empêcher le froid de geler les racines par les côtés du pot; ce qui arrive souvent, et ce qui détruit ordinairement ces plantes lorsqu'elles sont jeunes.

Les pots qui contiennent les jeunes plants d'arbres, arbustes et arbrisseaux exotiques provenus de graine, doivent être mis à l'abri de la gelée. On les plonge dans de la terre ou du tan, ainsi qu'on vient de le dire. On les met sous cerceaux couverts de nattes et de paillassons, avant que le froid s'annonce avec sévérité, ou on jette dessus de vieux chaume, de vieilles tiges de pois ou quelque autre couverture légère, qu'on aura soin d'ôter quand le temps se radoucit.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fleurs.

Au commencement du mois, on plante toutes les fleurs à racines bulbeuses qu'on desire planter avant l'hiver. Il ne faut pas différer davantage, car les racines auront à peine le temps de prendre avant l'arrivée du froid, et cette négligence feroit souffrir et peut-être périr les plantes.

Dès à présent, on met dans une situation chaude, les pots et les caisses qui contiennent les fleurs à racine bulbeuse provenues de graines; on les fait jouir du soleil, et on empêche les vents froids de les atteindre.

On coupe toutes les tiges des fleurs tardives devenues décrépites et qui périssent; on ratisse toutes les bordures du parterre, et on remue bien la surface de la terre, afin d'en écarter la mousse et les mauvaises herbes qu'il faut empêcher d'y croître; il ne faut pas aller trop avant quand on remue la terre, de peur que les racines ne soient blessées et n'en reçoivent de l'injure.

Si la saison continue de s'annoncer avec douceur, on transplante des péones, *aconitum loeruleum*, iris à feuilles de gladiole, et plusieurs autres plantes à racines touffues, comme : lychnis, véronique, campanule de Cantorbery, Benoite, fraxinelle, gentianelle, gentiane jaune, asters et verges d'or à tardive floraison, violiers, chèvre-feuille de France, l'honnêteté ou sensitive, roquette double ou julienne, rose-*campion* ou du compagnon double et autres plantes dures à racines fibreuses. Mais il seroit beaucoup mieux d'avoir fait ce travail dans le mois précédent, parce que si le froid venoit à s'annoncer d'abord après que ces fleurs sont plantées, il empêcheroit qu'elles ne prissent racines.

Les couches à graines, de fleurs à racine bulbeuse auxquelles on n'a pas touché dans la dernière saison, doivent être à présent raclées et ratissées, afin d'empêcher la mousse et les mauvaises herbes d'y prendre leur domicile. On répand de bonne terre fraîche sur la surface, ainsi que du tan, pour que le froid ne leur fasse point d'injure, et s'il y avoit apparence que le froid accrût en rigueur, il seroit nécessaire de les couvrir avec du tan bien consommé; ce remède contre la gelée seroit plus prompt et plus efficace.

Digitized by Google

Les pots d'auricules choisies et d'oeillets-carnés doivent être mis à l'abri des pluies violentes, du froid, et de la neige; on les couvre de nattes, de paillassons ou de toiles, ou on les met sous châssis, si on en a de reste. Mais si toutes les couvertures sont employées, on renverse les pots en les mettant sur le côté, afin de faire écouler les eaux et d'empêcher l'humidité de gagner les racines, et d'y porter la corruption.

Si la saison continue d'être douce et tempérée, on transplante encore les arbrisseaux à fleurs, soivant: rose, lilas, syringa, jasmin, *laburnum*, *spiraea frutex*, chèvre-feuille, *hypericum frutex*, *colutea*, faux pistachier, *hydrangea*, *Rhododendron*, arbousier, *viburnum*, marronierd'Inde à fleurs écarlates, et la plupart des arbrisseaux à fleurs durs ou de pleineterre, pourvu que le sol où ils sont plantés soit sec; autrement on fera mieux de différer jusqu'au mois de février (pluviôse).

On remue et on retourne dans tous les sens les terreaux ou engrais de composition, préparés pour pots et bordures; chaque partie doit être également mélangée, et recevoir le bénéfice de l'air et du froid pour s'adoucir et s'amollir. On en prépare de frais et de nouveaux dans cette saison, afin de n'en pas manquer l'année suivante. Il est toujours bon d'en être pourvu, et d'en avoir trois ou quatre monceaux entassés l'un sur l'autre, afin qu'ils puissent se reposer plus long-temps, s'améliorer et devenir plus propres au service; car si toutes leurs parties ne sont pas parfaitement mélangées, les plantes ne s'en alimenteront pas si bien.

Vers la fin du mois si la saison est humide ou si le temps est à la gelée, il faut mettre des cerceaux aux couches d'anemones choisies, de renoncules et de hyacinthes qui commencent à pousser, les couvrir de paillassons ou de toile dans le mauvais temps, afin d'empêcher la gelée de pénétrer jusqu'aux racines, et d'en écarter les grandes pluies et la neige qui feroient pourrir les racines au printemps, si elles séjournoient quelque temps dans leurs couches. Mais comme le hyacinthe lève rarement d'aussi bonne heure, on peut couvrir son lit de vieux tan à cinq ou six pouces d'épaisseur. Cette précaution empêchera le gelée de pénétrer la terre; et mettra les racines en sûreté.

On fait la tonte aux arbres des divers cantons, et on bêche la terre entre les arbres, si on n'a pas fait ce travail dans le mois précedent. On rend par là la terre propre, agréable, et on contribue au développement des arbres; mais on prend soin, dans les endroits où il croît des fleurs, de ne pas les détruire.

Lorsque le temps est fort humide ou qu'il est à la gelée, et qu'on ne peut faire que très-peu de besogne au jardin, on prépare des graines pour les semer au printemps, et on numérote les plus belles fleurs. On prépare aussi tous les outils de jardinage, afin de n'avoir autre chose à faire que de s'en servir, dès que la saison redeviendra favorable.

On nettoie et on roule les allées de gazon et autres tapis de verdure, car tandis que la terre est humide, le rouloir pressera l'herbe de près; le gazon en paroîtra plus fin, et le tapis en sera plus apparent et plus beau.

On tient propre les allées de sable ou de gravier, et on empêche la mousse et les mauvaises herbes d'y croître; car elles les couvriroient bientôt toutes si on n'y mettoit obstacle, et ce seroit un travail pénible de les déraciner au printemps.

Plantes actuellement en fleurs en plein air.

Quelques sortes d'asters tardifs, deux ou trois sortes de verges d'or, violier annuel ou grand perce-neige, *Colchicum* double, les souhaits du coeur ou pensées, trois ou quatre sortes de fleurs de soleil vivaces, *plumbago* ou la dentelaire, scabieuse des Indes, digitale couleur de fer, oeillet à tête de vieillard, *antirrhinum*, oeil de boeuf à feuilles de tanesie ; et si la saison est favorable, quelques anemones simples, quelques narcissea polyanthes, supposé qu'on ne les ait pas changés de place l'été dernier, ainsi que de l'herbe à chiffons ou jacobée couleur de poorpre, *eupatorium*, *clinopodium*, et *helenia*.

Arbres et arbrisseaux durs ou de pleine terre, actuellement en fleurs.

Arbousier ou fraisier en arbre avec des fleurs et avec fruit mûr, laurustis, quelques roses musquées tardivea, passiflore ou fleurs de la passion, *clematis Baetica*, *medicago frutescens*, *genista spinosa ;* et quand la saison est douce, *colutea* du levant, *Diervilla*, *pyracantha*, *mespilus* de Crète, et deux sortes d'*euonymus* en fruit.

Plantes médicinales dont on peut actuellement faire usage.

Racines de *calamus aromaticus*, racines d'iris, racines d'asperge, racines d'ouatte, racines de bettes, racine d'enule-campane, racines d'*eryngium* ou de houx-maritime, racine de fenouil, racine de jusquisme, racines d'artichauts, sabine, racines de scorsonnaire, racines de charvis, racines de tormentille.

Ouvrage à faire dans la Serre verte ou dans la Serre chaude.

Toutes les plantes exotiques dures laissées en plein air jusqu'an commencement de ce mois, demandent en ce moment à être rentrées dans la serre *verte*, où on les place dès à présent dans l'endroit qoi leur est désigné poor passer l'hiver. On n'a pas de temps à perdre, pour les ranger chacune dans l'ordre qu'elles doivent garder pendant tonte cette saison, observant toujours de placer les plus hautes et les plus grandes derrière, de les mettre toutes en plan incliné et par gradation, et de ne les pas serrer tellement les unes contre les autres que leurs branches soient entrelacées, car leurs têtes en souffriroient.

Quand le temps s'annonce avec douceur, on les laisse jouir de l'air le plus qu'il est possible, on ouvre les fenêtres, et on voit si elles n'ont pas besoin d'être rafraîchies. Les unes demandent à être arrosées tous les trois ou quatre jours, les autres una seule foia. Ainsi on ne doit pas les arroser toutes dans le même temps, et n'arroser que celles qui en ont besoin. Il faut faire ce travail le matin, afin que l'humidité ait le temps de s'évaporer avant qu'on ferme les fenêtres dans la soirée ; autrement cette humidité et cette moiteur feroient tort aux plantes.

On arrache soigneusement et fréquemment toutes les feuilles jaunissantes, et on ne souffre pas qu'aucune de ces feuilles mortes tombent parmi les pots et les caisses, et dégénèrent en litière. Elles répandroient dans l'air la pourriture et l'infection ;

et

et cet air aspiré par les plantes, et dont elles seroient continuellement imbibées, donneroit à leurs feuilles une teinte pâle et un air malade.

A mesure que le froid avance et se fait sentir, les feux des poêles ou fourneaux doivent s'augmenter à proportion, prenant garde de ne pas échauffer l'air plus qu'il ne faut, de peur que les plantes ne bourgeonnent trop aisément et trop tôt, ce qui seroit pernicieux pour elles. Il ne faut pas non plus que l'air soit trop froid; car non-seulement leurs feuilles jauniroient et tomberoient, mais encore les extrémités de la plante se gâteroient et périroient. C'est pourquoi tout le succès dans la manière de conduire et de traiter les plantes, dépend presque toujours de savoir tenir l'air de la salle dans une juste température, et de proportionner la quantité d'eau nécessaire dans cette saison.

Dans les visites fréquentes qu'on fait dans les serres pendant l'hiver, on arrache toujours les feuilles mortes ou jaunissantes, on nettoie les feuilles et les tiges, on ôte avec soin l'ordure et la poussière qu'elles peuvent avoir ramassées, et on lave surtout les endroits attaqués par les insectes qui portent l'infection par tout où ils s'attachent, particulièrement aux arbres à café.

Les plants d'ananas ne doivent pas rester plus long-temps dans leurs couches de tan sous châssis; et dès le commencement du mois, on porte les pots et les caisses dans la serre chaude, en observant de choisir un jour qui soit chaud, et de les placer dans une situation chaude; sans quoi rarement ils produiront du fruit. Ceci, au reste, ne doit s'entendre que des serres chaudes où il n'y a point de couches de tan; car pour celles qui en sont pourvues, il est clair que c'est dans une couche de tan qu'il faut plonger les pots d'ananas.

Plantes actuellement en fleurs dans la Serre verte ou l'Orangerie, et dans la Serre chaude.

Plusieurs sortes d'aloès, quelques *geranium*, *sedum arborescens*, cotyledons, arctotides, *phylica*, *leonurus* de deux sortes, campanule des Canaries, touffe de Candie en arbre, jasmin jaune des Indes, *nasturtium* des Indes à fleurs doubles, jasmin d'Espagne, *lantana* d'Amérique et à feuilles de houx, *senecio folio retuso*, grand aster bleu de Virginie, myrte à fleurs doubles, *cassia Bahamensis*, papaie en arbre, chrysanthème arborescent, *doria* d'Afrique en arbrisseau, oeil de boeuf vivace, *stachys* ou marrube bas des Canaries, roseau fleuri des Indes, *Malpighia mali punici facie*, cacale, sensitive, jasmin des Açores, *Clutia*, *tetragona*, plusieurs sortes de mesembryanthèmes, *crassula*, *guayava*, *Poinciana*, *crinum*, *melocactus minor*, poivre, *arum scandens*, *Turnera*, sauge d'Afrique en arbrisseau à fleurs bleues, cyclamen de Perse, asphodèle d'Afrique, *gnaphalium* de deux ou trois sortes, *teucrium Baeticum*, héliotrope des Canaries, apocyns, *ptarmica* du Levant, *chrysocoma*, *staechas* à feuilles aciées, deux ou trois sortes de fleurs de la passion ou de grenadilles, mauve d'Afrique en arbrisseau, héliotrope du Pérou en arbrisseau, aster de la Chine à branches, *crinum* à fleurs bleues ombellées, oseille d'Afrique en arbrisseau à larges fleurs de pourpre, *anthericum*, *phytolacca* du Pérou en arbrisseau, *adhatoda* ou noyer de Malabar, *hermannia*, *diosma*, orvale du Mexique, lis de Guernesey, lis *bella donna*, avec quelques autres.

Décembre (Du 10 frimaire au 11 nivôse).

Ouvrage à faire dans le Potager.

Ce mois est sujet à éprouver toutes sortes de temps divers; la terre est quelquefois tellement gelée qu'il n'est pas possible de rien faire au jardin ; d'autres fois il pleut très-fort, et les brouillards sont si épais et si infects, qu'il est dangereux de travailler en plein air.

Si le temps s'annonce avec douceur, on en profite pour butter les artichauts, supposé qu'on les ait négligé dans les mois précédens. Si la terre ne paroît pas assez bonne, on mêle du fumier bien consommé, afin que leur végétation fasse des progrès au printemps prochain.

On porte du fumier dans les carreaux du potager, et on le répand sur la surface du terrain. On fait des tranchées dans les endroits où on a récolté, et qui restent en friche. Il faut que la terre soit bien labourée et sillonnée afin que le froid puisse l'adoucir, l'amolir, et la rendre propre au service quand la saison viendra. Si on néglige de remplir ce travail pendant l'hiver, les occupations se succéderont au printemps, et on sera forcé de négliger beaucoup de choses.

On détruit les limaçons, on les trouve dans les trous des vieilles murailles, sous les palissades, dans les haies, les espaliers, sous de vieux pots cassés, et autres décombres. On les cherche aussi derrière les tiges et les branches des arbres fruitiers qui sont le long des murs ; c'est là qu'ils établissent leur domicile pendant l'hiver, et qu'on peut les prendre aisément, avant qu'ils en sortent pour venir ravager les fruits.

On sème du cresson, de la montarde, des raves, des radis, des *turneps*, ou navets, et autres herbes de salade, sur couche modérément chaude qu'on met sous châssis, ou à laquelle on attache des cerceaux qu'on couvre de nattes ou de paillassons; car ces semences ne croîtroient pas, si elles restoient exposées en plein air.

Quand le temps est doux, on a le soin de découvrir les plants de choux fleurs qui sont sous châssis, et on les laisse jouir de l'air avec liberté, autrement ils deviendroient trop foibles. On arrache constamment et avec exactitude toutes les feuilles mortes; car quand elles restent sous châssis et qu'elles y pourrissent, il s'élève une vapeur rancide qui, mêlée avec l'air renfermé de la couche, rend mal-sain l'air aspiré par les plantes.

Par un temps sec, on butte le céleri pour blanchir, autrement il se pourriroit. Il faut le butter le plus près du haut de la tige qu'il est possible, afin de le protéger contre la gelée ; et même lorsque le temps menace d'un froid sévère, on doit couvrir les céleris et les endives avec de la fougère, de la paille, du chaume de pois, pour empêcher que le terrain ne soit glacé, car on ne pourroit les tirer de terre tant que dureroit la gelée ; on butte aussi les cardons le plus près possible du sommet, pour les mêmes raisons.

Quand le temps sera doux par un jour sec, on tire les endives, et on les tient suspendues dans un endroit sec pendant deux ou trois jours, pour que l'humidité concentrée dans les feuilles puisse s'échapper. On les place horizontalement sur un terrain sec dans des rigoles pour blanchir, en observant de tenir les feuilles droites

Digitized by Google

et bien dirigées vers le centre, et les buttant le plus près du sommet de la tige qu'il sera possible.

A présent on peut faire des couches chaudes pour asperges, afin d'en avoir un supplément vers les derniers jours de janvier (en pluviôse); car si les couches ont un juste degré de chaleur, on pourra couper l'asperge au bout de six semaines.

Vers le milieu du mois, si le temps est doux, on sème des pois hâtifs, pour succéder aux semailles des mois précédens; on butte aussi les tiges de ceux qui avancent et qui prennent de la grosseur, et dans les mauvais temps on les couvre de paille ou de roseaux, afin de les protéger contre la gelée. Si on pouvoit mettre du vieux tan tout autour, on empêcheroit encore mieux le froid de pénétrer la terre, et on les protégeroit plus efficacement.

On tire les choux de Savoie et autres réservés pour graine, et on les suspend par la tige dans un endroit sec où on les tient ainsi pendant huit à dix jours pour s'égoutter. Ensuite on les repique dans une bordure chaude en les plongeant dans la terre presque jusqu'au sommet, en sorte qu'il n'y ait que l'extrémité qui paroisse au-dessus du niveau du terrain. Il faudroit ramasser la terre tout autour de chaque plant en forme de butte, afin d'en écarter l'humidité qui les gâteroit et les feroit tomber en pourriture, si elle ne pouvoit s'échapper. Il faut aussi mettre un certain intervalle entre chaque plante, car quand elles sont près l'une de l'autre, les poussières fécondantes des fleurs se mêlent ensemble et font dégénérer les espèces. Si le froid s'annonce avec rigueur, on les couvre de paille, de vieilles tiges de pois, ou de fougère, afin de s'opposer à ses ravages; car faute de cette précaution, ces plants sont fréquemment détruits dans les hivers rigoureux.

On sème des radis, des carottes et de la laitue, dans des bordures chaudes le long des murs et des palissades, pour première récolte, parce que celles qu'on a semées dans les mois précédens peuvent être détruites par l'hiver, tandis que celles-ci peuvent échapper à ses rigueurs. C'est pourquoi il est bon de faire plusieurs sémis les uns après les autres, afin que le service en cas d'accident n'éprouve pas de retard.

Vers la fin du mois on plante des fèves pour succéder à celles qui sont déjà plantées, afin de n'en pas manquer.

Quand la terre est tellement gelée qu'il n'est pas possible d'y faire entrer la bêche, on répare les haies et tout ce qui forme l'enclos; on porte du fumier dans les carreaux du jardin, afin qu'il soit tout prêt quand le froid sera passé; on tire la graine des capsules, on la nettoie, et on la tient prête aux semailles; on prépare enfin tous les instrumens de jardinage, afin de ne trouver aucun obstacle quand la saison redeviendra favorable pour travailler à la terre.

C'est à présent qu'on doit prendre un grand soin des couches de champignons et mousserons, en les couvrant d'une paille neuve et bien desséchée, afin de les tenir à l'abri de la gelée, du froid et de l'humidité, leurs ennemis pernicieux. Avec ces précautions, ces plantes ne manqueront jamais, et on en aura constamment dans les saisons même les plus rigoureuses.

Produits du Potager.

Choux de Savoie, choux rouges, choux calibre et autres choux, choux fleurs, si la saison n'est pas défavorable; brocoli pourpre et blanc, carottes, panais, *turneps* ou navets, patates ou pommes de terre, chervis, scorsonaire, salsifix,

bettes, persil à larges racines, potirons, raves, radis, oignons, poireaux, aulx, rocambole, échalotte, thym, serriette d'hiver, hysope, sauge, romarin, cardes, cardons, céleri, endives, mousserons, oseille, cabbage à racine de *turneps*, persil, cerfeuil, et quelques autres herbes pour soupes.

Pour salades; scarolle, mâches, cresson, petite laitue et autres herbes de salades; et sur couches chaudes, céleri, endives, pimprenelle, et de la laitue brune de Hollande sous châssis, si le temps est doux; de la menthe et de l'estragon sur couches chaudes faites au commencement du mois dernier; et des asperges sur couches faites en octobre (vendémiaire).

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit et dans le Verger.

Si la saison est douce et favorable, on fait des trous et des tranchées dans le terrain où on compte planter des arbres à fruit dans le mois de février prochain (pluviôse). On répare les plate-bandes du parterre, on les fortifie en leur donnant une terre nouvelle et fraîche mêlée à du fumier bien consommé; les arbres en profiteront, et on ajoutera à la grosseur et à la bonté de leurs fruits.

Actuellement on ne taille aucun arbre fruitier, soit ceux qui sont le long des murs, soit ceux qui sont en espaliers, à moins que la saison ne soit extrêmement douce et ne continue d'être favorable, parce que la gelée pourroit survenir tout à coup, et que les branches blessées en recevroient un grand préjudice, surtout les pêchers, les abricotiers, et autres tendres arbres de fruits à noyaux.

On visite le verger, on examine les arbres, on coupe toutes les branches mortes, ainsi que celles qui se croisent; on observe de couper et de tailler en biais ou en pied de biche, et le plus uniment qu'il est possible, afin que l'humidité puisse s'égoutter sans obstacle et sans entrer dans la blessure. On coupe toujours les branches à ras de tige, et on ne laisse aucun éperon.

On bêche et on fume la terre du verger entre les arbres de pleine terre. On taille la vigne à présent, si on ne l'a pas fait les mois précédens. Lorsqu'on a beaucoup de vignes à tailler, il faut s'y prendre dès que les feuilles commencent à tomber, sans quoi on sera obligé malgré soi d'en laisser une partie pour le printemps. C'est précisément ce qu'il faut éviter, parce que la sève s'échappera par les blessures faites aux branches; et le cep ou la tige en deviendra plus foible.

Pendant la gelée, il faut être attentif à couvrir la terre autour des arbres nouvellement plantés avec du fumier de feuilles ou de vieux chaume, afin d'en éloigner le froid et d'empêcher que la gelée ne gagne les racines, et ne porte un grand dommage aux jeunes fibres.

Il faut l'être également à écarter la gelée de la chambre où on met les fruits en réserve; car si la gelée les surprend, ils ne tarderont pas à se corrompre. Si le verger ou jardin à fruit est enclos de haies vives, on les ébarbe et on les tond; s'il y a des endroits clairs et pas assez garnis, il faut y pourvoir en repliant tellement la haie sur elle-même, que les ouvertures et les bas fonds soient parfaitement clos.

Fruits de la saison.

Poires. Colmar, saint-Germain du jardin, crasanne, ambrette, Angleterre d'hiver, marquise, louisebonne, bellissime d'hiver, saint-André, virgouleuse, ambrette, l'échasserie, épine d'hiver, saint-Augustin, beurré d'hiver, amadote, bonchrétien

d'Espagne, poire de livre, ronville, citron d'hiver, rousselette d'hiver, martin sec, bergamotte de Hollande, bergamotte d'automne, muscat d'*Alleman*, besi de Chaumontelle, besi de Caissoy, avec quelques autres.

Pommes. Calville blanche d'hiver, calville rouge, fenouillet gris, fenouillet rouge, reinette du Canada, reinette franche, api, rambour d'hiver, nonpareilles, pomme d'or, reinette de France, *pepin* de Hollande, *pepin* de Kent, roussette de Pile, pomme-poire d'hiver, roussette de *Wheeler*, hautebonne, reinette grise, roussette aromatique, giroflée d'hiver, roussette d'or, poire roussette, reine d'hiver, avec quelques autres de moindre valeur.

Nèfles, sorbes, amandes, quelques raisins, si l'on a su les conserver; châtaignes, noix, et de petites noisettes.

Ouvrage à faire dans la Pépinière.

Il est fort dangereux dans ce mois et dans le suivant de transplanter les arbres; ainsi tout l'ouvrage de la pépinière se réduit à porter du fumier dans les endroits qui en manquent; et quand le temps est doux, à préparer la terre où on doit planter des arbres au printemps.

On ne manque pas à présent de jeter du fumier de feuilles ou de vieux chaume autour de la tige des arbres nouvellement plantés, si on l'a oublié dans les mois précédens, autrement la gelée pénètrera la terre, attaquera les nouvelles fibres, et portera aux arbres un très-grand préjudice.

Dans le temps de la gelée, on veille sur les endroits de la pépinière exposés aux lapins, aux lièvres, et autres animaux; car dans cette saison ils sont fort disposés à ronger l'écorce, et à dépouiller les arbres.

Si la saison le permet, on continue de bêcher entre les arbres de la pépinière, en prenant bien garde, ainsi qu'on l'a dit, de ne pas blesser les racines.

Il faut aussi être très-attentif à garantir de la gelée, les jeunes arbres exotiques de pleine terre qui n'ont pas la force de résister au froid de nos climats. Répandre du fumier de feuilles ou de vieux chaume autour de leurs tiges; et quand le froid exerce ses rigueurs avec violence, jeter sur le sommet des arbres, de vieilles tiges de pois, de la paille, de la fougère, ou autre couverture. Mais dès que le froid s'appaise, on ôte promptement toutes ces couvertures, de crainte que faute d'air la pourriture ne s'y mette et ne corrompe les tendres rejetons.

On paillassonne les couches de graines et les couches de glands semés en octobre (vendémiaire), afin d'en écarter les insectes et la vermine, et d'empêcher que le froid ne gêle la terre et ne fasse périr les jeunes nourrissons, surtout ceux qui ont déjà bourgeonné.

Il faut visiter les haies qui servent de rempart à la pépinière, pour les réparer et y travailler; car c'est le seul moment de l'année propre à cet ouvrage.

Ouvrage à faire dans le Fleuriste ou Parterre.

Il faut soigneusement couvrir les couches de renoncules choisies, d'anemones, et de hyacinthes, lorsque le temps est à la gelée, ou qu'il est chargé d'humidité; car l'une et l'autre leur sont également pernicieuses. Mettre des paillassons ou des nattes sur celles qui ont déjà levé, et de l'écorce de tanneurs sur les autres.

On couvre également les pots et les caisses qui contiennent des fleurs prove-

nues de graine, quand il pleut beaucoup ou qu'il fait un grand froid ; autrement les fleurs seroient en danger d'être détruites.

On met à l'abri des neiges et des grandes pluies, qui leur seront très-funestes, les beaux oeillets carnés et les auricules choisies. Mais dès que le temps se radoucit, on leur donne le plus d'air possible, autrement ces fleurs s'affoibliront et deviendront très-tendres.

On jette du fumier de feuilles ou de vieux chaume sur les racines des arbres et arbrisseaux nouvellement plantés, ainsi qu'autour des arbres exotiques qui sont en plein air. On empêche par là que les racines ne soient atteintes par la gelée qui les offenseroit grièvement si elles ne les détruisoit pas.

On tourne et retourne les divers monceaux de terre préparés pour le jardin à fleurs, afin que le froid puisse les adoucir et les amollir. On fait de nouveaux mélanges de terre et de nouveaux monceaux, afin d'en avoir toujours une certaine quantité toute prête huit ou dix mois avant d'en faire usage.

Quand le temps a repris de la douceur, on bêche et prépare des planches et des plate-bandes pour y recevoir des racines de fleurs au printemps. On y fait des sillons, afin que l'eau des grandes pluies puisse s'échapper par les rigoles ; car si les planches et les bordures sont tout unies, l'humidité s'y fixera et rendra le terrain peu propre à recevoir une plantation.

On continue de creuser et bêcher la terre dans les carreaux du jardin, afin que tout soit propre, net, et arrangé, lorsque le printemps sera de retour, que les arbres bourgeonneront, et que les fleurs commenceront à s'ouvrir; en faisant ce travail, on prend garde de blesser aucune des fleurs qui croissent parmi les arbres.

Les endroits du jardin, où on espère planter au printemps des arbrisseaux à fleurs et des arbres exotiques de la tendre sorte, doivent se préparer. On tranche la terre et on la sillonne, pour qu'elle puisse s'adoucir et s'amollir, jusqu'à ce que la saison de planter soit venue.

Lorsque dans les forêts gelées on ne peut faire que peu d'ouvrage, si on en excepte la peine de couvrir et de découvrir toutes les jeunes plantes, on doit préparer une liste et y inscrire le nombre des fleurs plantées, et les diverses quantité de graines semées, et tenir les instrumens de jardinage tout prêts à s'en servir au printemps; car alors le travail pressera de toute part.

Plantes actuellement en fleurs.

Quelques anemones simples, polyanthe, primeroses ou primevères, violiers, narcisses, elléboraster ou pied d'ours, *alysson halimi folio*, cyclamen printanier à fleurs rouges, fumeterre de Tanger, verge d'or à feuilles resserrées ; et quand le temps est doux, quelquefois de l'acconit d'hiver ; et le perce-neige vers la fin du mois.

Arbres et arbrisseaux durs actuellement en fleurs.

Laurustin, *arboisier* ou arbousier ou fraisier en arbre, en fleurs et en fruits, laurier d'épurge ou auréole ou *thymelaea*, épine de Glastenbury, seneçon en arbre de Virginie, chèvre-feuille érigé à baies bleues, *genista*, *spinosa*, *clematis*

Baetica, *medicago frutescens*; et quand la saison n'est pas sévère, le mezeréon et le pyracanthe en fruit.

Plantes médicinales, dont on peut actuellement faire usage.

Racines de bette, racines d'énnle-campane, racine de fénouil, racine de jusquiame, elléboraster ou pied d'ours, racine de livêche ou ache de montagne, racines de *meum*, racine de pétasite ou bardane ou glouteron, racine de fenouil de pourceau, racinea de scolopendre, racines de polypode, racine du aceau de Salomon, racine de scorsonaire, racine de chervis.

Ouvrage à faire dans la Serre verte et dans la Serre chaude.

Quand le froid règne avec violence, on tient portes et fenêtres de la serre verte bien fermées; et pendant la nuit, on tire les volets et on les fait joindre exactement, afin d'empêcher la gelée d'y trouver passage. Mais on les tient ouverts pendant le jour et lorsque le tempa est doux, afin de ne pas priver les plantes de la lumière; et même lorsqu'il y a du soleil et que l'air est un peu échauffé, on découvre quelques fenêtres, pour que l'air puisse circuler. Cependant on le fait avec précaution, car dans ce temps de l'année, l'air eat souvent chargé d'une humidité si grande, et c.; que s'il séjourne dans la serre, il moisira les tendres plantes et leur portera la corruption. Ainsi dès qu'on apperçoit la moindre tache do moisissure, il faut l'ênlever sur le champ, autrement elle s'étendra avec promptitude, et rendra infectes les plantes voisines. On arrache aussi bien exactement toutes les feuilles mortea, on ramasse celles qui sont par terre ou qui sont éparses sur les pota et sur les caisses, et on n'en laisse aucune de peur qu'elles ne corrompent l'air au grand détriment des plantes.

Il faut à présent arroser les plantes, mais prudemment, surtout celles qui sont d'une nature succulente ou qui sont pleines de suc, comme aloès, cierges, euphorbes, cotyledona, et c. Quant à celles qui ont la fibre ligneuse ou qui se convertissent en bois, commes myrtes, amomes de Pline, *leonurus* ou queues de lion, laurier, *adhatoda* et autrea de même espèce, on peut les arroser fréquemment, en observant, si le temps est à la gelée, de ne pas donner trop d'eau à la fois, mais plutôt d'en donner souvent et en petite quantité, enfin seulement pour empêcher leurs feuilles de se rétrécir et de se boucler.

C'est à présent qu'on doit entretenir les feux dans la serre chaude avec la plus grande attention, soit qu'il règne un sombre brouillard ou une fo te gelée; car un air épais et humide n'est pas moins pernicieux aux plantes qu'un air aigu, vif et perçant. C'est pourquoi on se aert d'un thermomètre bien gradué, afin de ne pas se tromper dans le dégré de chaleur requis.

Les ananas doivent participer plus que les autres à la chaleur, autrement ils ne produiront point do fruit le printemps suivant. Il faut aussi les rafraîchir souvent avec de l'eau qu'on diapensera en petite quantité, aprés l'avoir laissé reposer dans la serre chaude pour se dégourdir pendant douze ou quatorze heures. Lorsque cet arrosement eat négligé, ou qu'il est mal administré, les plants en reçoivent un si grand échec, qu'ils ne peuvent absolument recouvrer leurs forces que quelquea mois après.

On doit à présent soigner les tendres exotiques plongées dana une couche de

tan; il faut les arroser selon leur besoin, leur arracher les feuilles mortes ou jaunissantes, et leur ôter les insectes et la poussière qu'elles peuvent avoir ramassées, surtout aux arbres à café qu'il faut laver et nettoyer plus souvent que les autres, parce que leurs feuilles ne tarderoient pas à dépérir.

On fait plusieurs différens mélanges de terre et d'engrais pour les plantes exotiques, et on renverse sens-dessus-dessous les monceaux déjà préparées, afin que les parties tiennent mieux entre elles et s'unissent davantage.

Plantes actuellement en fleurs dans la Serre verte et dans la Serre chaude.

Laurustin, tonffe de Candie, jasmin jaune des Indes, cyclamen d'Alep, *ascyrum Balearicum*, *geranium*, jasmin d'Espagne, jasmin d'Arabie, lantanas à feuilles de houx, polygale arborescente, *nasturtium* des Indes à fleurs doubles, asphodèle à feuilles d'oignon, diverses sortes d'aloès, arctotides, chrisanthèmes des Canaries, *Rudbeckia* ou fleur de soleil batarde, campanule des Canaries, mauve d'Afrique en arbrisseau, *piercea* en fleurs et en fruit, grand aster bleu de Virginie, *senecio folio retuso*, *philica*, *Diosma*, quelques sortes de mesembryanthèmes, sensitives, roseau fleuri des Indes, *Malpighia mali Punici facie*, *elycrhysum*, *teucrium Baeticum*, héliotrope *scorodoniae folio*, *clutia*, *plumbago* de Ceilan, *ptarmica* du Levant, oseille d'Afrique en arbrisseau à larges fleurs pourpres et jaunes, *lotus* à fleurs noires, orvale du Mexique, héliotrope du Pérou, *sedum arborescens*, *Zygophyllum*, *calendula Africana*, apocyn, avec quelques autres; et en fruit: *lycium* à feuilles de Pyracanthe, *solanum* de plusieurs sortes, *alkekengi*, *amomum* de Pline.

Récapitulation abrégée des Ouvrages et des Récoltes à faire dans chaque mois de l'année.

Janvier (Du 11 nivôse au 11 ventôse).

Travaux. Si les fortes gelées ou les grandes pluies ne rendent pas la terre impraticable, il faut finir les labours qui n'ont pu l'être dans les six derniers mois de l'année précédente.

Donner le premier labour aux terrains destinés à être semés en oignon.

Faire stratifier dans le sable les amandes et autres noyaux, pour être semés en mars ou avril.

Achever les plantations d'arbres, ou préparer les fosses pour planter avant le printemps.

Tailler les poiriers et les pommiers, labourer au pied des arbres, fumer et engraisser ceux qui en ont besoin, les nettoyer de mousse.

Pendant les temps rudes faire des treillages, des paillassons, et c.

Semer des pois michaux et Snisses, et des féves à châssis.

Faire diverses sortes de couches pour semer des melons, des concombres hâtifs, de petites laitues à couper, des laitues de Versailles, Gotte, et Crèpe pour repiquer, de la chicorée sauvage, de la chicorée frisée, du céleri, du cerfeuil, du cresson alénais, du pourpier, des radis et des raves, de la carotte, du cardon de Tours,

Tours, du chou fleur tendre, des brocolis, et de quelques autres espèces de choux pomme, tels que celui de Bonneuil, d'Alsace, le hâtif, et c.

Réchauffer des asperges, de l'oseille, des fraisiers.

Transplaoter les semis du mois précédent.

Faire des couches à champignons.

Semer sur couche, dans des terrines, de la graine de fraisier des Alpes.

Porter les fumiers aux endroits où il en sera besoin, et préparer ce qui sera nécessaire pour les ouvrages du commencement du printemps.

Planter des anemones, des renoncules et divers oignons de fleurs.

Récolte. Des choux à grosses côtes, des choux de Milan, des choux pancaliers, des poireaux, des mâches, des épinards, des cardes de poirée.

La serre peut fournir des racines et bulbes de toute espèce, de la chicorée frisée, de la chicorée sauvage, des cardons, des choux fleurs, du céleri, et c.

Le fruitier, des poires, des pommes, des raisins, des concombres de Barbarie, des giraumons, des pastissons, des potirons, de l'oignon, des pois, des féves, des lentilles, et c.

Les petits haricots verts et les autres légumes confits sont d'un grand secours.

Enfin sur les couches, des asperges, de l'oseille, de petites raves, de petites laitues à couper, toutes sortes de fourcitures, des champignons, et c.

Février (Du 12 pluviôse au 10 ventôse).

Travaux. Ils sont une extension de ceux du mois précédent. On continue donc de faire et de réchauffer des couches, pour transplaoter les jeunes plants, et pour semer les mêmes graines et de la scarole, de la chicorée, du chou frisé nain, des melons des carmes, des melons maraîchers, des cantaloux, des pois et des féves à châssis, des pois et des haricots en pots ou en manequins pour être mis en terre, des laitues de Hollande, brune, mousseronne, crêpe, de Versailles, romaine, pour être dans la suite repiquées en pleine terre; et sur les couches qui n'ont presque plus de chaleur, du chou fleur, du chou pomme, du chou de Milan, du chou hâtif d'Angleterre, pour être plantés en mars.

On sème, vers le 15, de l'oignon et des poireaux, dans des terrains secs et légers.

On fait les seconds labours pour semer des haricots; on achève tous les premiers labours et la taille des poiriers et des pommiers.

Les groseilliers, les framboisiers, les abricotiers et les pruniers se taillent du 1 au 15, si les gelées ne l'empêchent. Au 15, on commence la taille du pêcher et de la vigne, et les greffes en fente.

On plante la vigne; on marcotte la plupart des arbres qui se multiplient par cette voie.

On repique des oignons, des carottes, des betteraves, et c. pour porter graine.

On fait des boutures des arbres, arbrisseaux et arbustes, qui se multiplient par ce moyen.

On plante encore des anemones et des renoncules.

On sème les pepins d'oranges et de citrons; on visite les serres.

On sème la graine d'asperges et celle de toutes sortes d'arbres (excepté celle des conifères) qui n'ont point été stratifiées dans le sable.

On plante les arbres et arbrisseaux, tant fruitiers que d'ornement.

Vers la fin du mois on sème diverses fleurs, comme giroflées, tricolors, passe-velours, passe-roses, quarantaine, oeillet de poëte, taraspic, campanule, etc., prime-vères, à l'ombre; oreille d'ours, dans des pots ou caisses remplis de terre fort légère; de l'oignon, du poireau, de la ciboule, des féves de marais, des pois, du persil, de l'épinard, des choux pommes, des laitues, etc. en pleine terre; les fleurs, sur couche.

La taille des arbres, et surtout du pêcher, pouvant être retardée par d'autres travaux, et différée jusqu'à la fin de mars, on aura soin, à mesure que l'on aura achevé de tailler et de palisser un espalier, d'en labourer la plate-bande, et de placer devant les arbres les abris nécessaires pour les défendre des intempéries de mars ou d'avril (ventôse ou germinal).

Récolte. La récolte du potager est à peu près la même que le mois dernier; les provisions de la serre et du fruitier ne peuvent que diminuer, mais les couches commencent à donner un peu plus de secours.

Mars (Du 11 ventôse au 11 germinal).

Travaux. Dans le courant de ce mois, on doit semer en pleine terre diverses sortes de laitues, de la romaine, des choux pommes, des choux fleurs, des raves, de l'oseille, du cerfeuil, du persil, des épinards, de l'arroche, des carottes, du panais, du navet, de la poirée, de l'oignon, du poireau, de la pimprenelle, de la scorsonère, de la betterave, des cardons de Tours, des pois goulus, des pois cérrés blancs, de l'asperge, de la chicorée, du cresson, de la capucine, des féves de marais, etc.

Planter de l'ail, de l'échalote, l'estragon, de l'oseille, des pommes de terre, de la ciboule, de la lavande et autres plantes aromatiques, des fraisiers, des choux pommes, des choux de Milan, des asperges, toutes sortes d'oignons, de bulbes et de plantes pour graine, toutes sortes d'arbres et d'arbustes, des crossettes de vigne, etc.

Semer sur couches des raves, des radis, des potirons et autres pepons, du pourpier, du poivre long, de l'aubergine, des giroflées et autres fleurs annuelles.

Repiquer sur couches des laitues, des cardons, de la chicorée, de la romaine, etc. Y mettre en place les melons et concombres des semis de janvier (de nivôse à pluviôse).

Greffer en fente.

Commencer à découvrir un peu les artichauts, ramer et arrêter les pois hâtifs, éclaircir les carottes semées en septembre, découvrir, tailler et marcotter le figuier.

Récolte. Les couches fournissent des laitues pommées, de l'oseille, des raves, de petites salades et des fournitures, des asperges et autres légumes réchauffées.

Les giroflées jaunes, divers narcisses, les iris, les hépatiques, les prime-vères, les marguerites, les oreilles d'ours, quelques tulipes et jonquilles annoncent le printemps.

Avril (Du 12 germinal au 11 floréal).

Travaux. Au commencement de ce mois, on finit les ouvrages du mois dernier, qui n'ont pu l'être.

Les amandes et autres semences stratifiées dans le sable se mettent en terre, si le défaut de leur progrès ou les rigueurs du temps n'ont pas permis de le faire dès la fin de mars (commencement de germinal).

On greffe encore en fente, surtout le pommier.

On sème en pleine terre toutes sortes de semences de plantes potagères et de fleurs ; telles que la scorsonère, le salsifi, les betteraves, les cardons, les potirons, giraumons, pastissons, le choufleur dur, le pourpier, les laitues d'été, etc. les scabieuses, les archolies, le seneçon d'Afrique, le réséda, et c.

Il faut resemer dès le commencement de ce mois l'oignon, le poireau, et toutes les graines de légumes et de fleurs qu'on a oublié de semer dans les mois précédens, ou qui ont manqué.

Tailler les melons et les concombres ; en faire de nouveaux semis pour l'arrière saison ; réchauffer les couches, et en faire de nouvelles ; découvrir les artichauts, les oeilletonner, et en faire de nouvelles plantations.

Repiquer en terre les plants élevés sur couches ; semer en place de la chicorée, des cardons, marquer ou transplanter pour graine les raves et radis élevés sur couches, les plus belles laitues pommées sous cloches ou sous châssis, et autres plantes d'hiver.

Repiquer toutes sortes de laitues printannières, et commencer à semer de la laitue de Gênes et autres variétés propres pour l'été.

Faire les nouveaux plants de fraisiers.

Tirer de l'orangerie et tailler les jasmins d'Espagne, l'adhathoda, et les autres arbrisseaux moins délicats que l'oranger.

Veiller sur le premier travail des arbres fruitiers ; détruire la punaise des orangers et des espaliers, et tous les insectes qui dévorent les plantes naissantes, et dévastent les potagers.

Greffer en couronne.

Récolte. Le potager ne fournit encore que des épinards, quelques asperges, des salades, de petites fournitures, et de menues herbes échappées aux froids tardifs, les conches produisent alors des raves, des laitues pommées, des fraises, et c.

Les anémones, renoncules, jacynthes, narcisses, tulipes, et c. sont en fleurs.

Mai (Du 12 floréal au 12 prairial).

Travaux. Sarcler, arracher les mauvaises herbes qui bientôt étouffaroient les bonnes, ébourgeonner les arbres, éclaircir le plant trop serré, nettóyer, labourer, ratisser, et c.

Tirer de la serre les orangers, les arbrisseaux et plantes d'orangerie, les bien éplucher.

Greffer en flûte, et en écusson à la pousse.

Faire les dernières conches pour les melons.

Les principaux semis sont de raves, de betteraves, de pourpier, de scorso-

nère, de diverses sortes de pois et de haricots, de chou fleur, de céleri-rave, de concombre, de laitue, de chicorée, de giroflées et autres fleurs.

Planter des choux fleurs, des choux de Milan, de la poirée, de la capucine, des fraisiers, des citrouilles, melons, concombres en pleine terre, du céleri, des laitues, des oreilles d'ours, des marguerites, des anemones simples, etc.

Ébêter les féves en fleur, et rabattre celles qui ont déjà produit; couper le vieux persil; marquer des pieds d'asperges et de pourpier pour graine.

Tailler les bordures de buis, et toutes les palissades; lier la vigne, et l'ébourgeonner; éclaircir les abricots, s'ils sont trop serrés; faire des marcottees et boutures de giroflée jaune.

Arroser amplement et fréquemment.

Récolte. En pleine terre des asperges, des raves, et toutes de sortes légumes. Les concombres, les fraises, les cerises précoces, les petits pois paroissent. Les parterres sont émaillés de toutes sortes de fleurs.

Juin (Du 13 prairial au 12 messidor).

Travaux. Mêmes travaux du mois précédent: éclaircir l'oignon, regarnir les places vides; repiquer les poireaux, le persil, la ciboule pour l'hiver; décharger de leurs nouveaux oeilletons les artichauts qui ont donné leur fruit; planter des cardes de poirée.

Greffer en écusson à la pousse.

Pincer les gros bourgeons du figuier.

Arroser abondamment, mais seulement le soir.

Recueillir les premières graines.

Les melons, les concombres, les orangers, les oeillets, etc. demandent des soins et de la vigilance.

Semer encore des fines herbes, des raves, des radis, des épinards à l'ombre, des navets, des laitues, des chicorées, des haricots Suisses, des pois michaux, et à cul noir. Les pois semés à la fin de ce mois, produisent en septembre (fructidor).

Récolte. Ce mois fournit toutes sortes d'herbes potagères, des pois, des féves, des haricots, des artichauts, des cardes, des concombres, des melons, des herbes fines, des fraises, des guignes, des cerises, des bigarreaux, des groseilles, des framboises, des poires d'amiré-joannet, et de petit muscat.

Juillet (Du 13 messidor au 13 thermidor).

Travaux. Les arrosemens, le palissage, la récolte de diverses graines, les melons, les orangers, etc.

On doit semer pour l'automne dès chicorées, de la laitue royale, de la ciboule, de la poirée, des pois carrés pour octobre, des choux frisés pour le printemps suivant; des panais, des carottes, et (vers la fin du mois) des choux fleurs, pour passer l'hiver.

Planter du chou blond, du chou rouge, pour l'automne et l'hiver.

Écussonner à oeil dormant tous les arbres à qui cette graffe convient, excepté les jeunes amandiers, et le cerisier.

Marcotter, si les brins sont assez forts, les variétés d'oeillets lentes à s'enraciner.

Récolte. Pendant ce mois, les récoltes sont plus riches encore et plus diversifiées; mais les parterres perdent beaucoup de leur éclat. Aux fruits du mois précédent, qui ne sont abondans que dans le commencement de celui ci, se joignent les figues, les avant-pêches, les prunes de Catalogne, les abricots, les poires de cuisse-madame, de rousselet hâtif, de madelaine, de muscat-Robert, de blanquet, de sans-peau.

Août (Du 14 thermidor au 14 fructidor).

Travaux. Arroser, sarcler, biner, serfouir, recueillir beaucoup de graines; palisser les arbres; faire la seconde tonture des palissades; écussonner les cerisiers et les vieux amandiers qui avoient trop de séve le mois dernier; récolter les oignons, l'ail, l'échalotte; lier des chicorées; empotter des fraisiers pour les couches pendant l'hiver; planter des touffes de fraisiers des Alpes sur les ados ou de vieilles couches, et c. seroient les seules occupations du jardinier pendant ce mois, si dans l'abondance actuelle il pouvoit oublier les temps de disette, et n'y pas pourvoir, en semant dès ce mois des épinards, des raves, diverses laitues, de la chicorée, du cerfeuil, du persil, de la raiponce, des brocolis, des choux de Milan, des choux de Bonneuil, des choux pommes hâtifs, du chou frisé hâtif, du chou d'Yorck, du chou chicon, du chou fleur dur en pots ou en baquets, ou en bonne exposition, des navets, de l'oignon blanc hâtif pour repiquer en octobre, des mâches, des navets, diverses variétés de laitue à planter sur couches pour l'hiver, ou en terre bien exposée et abritée pour le printemps; des pois michaux pour l'automne.

En semant des graines d'anemones, de renoncules, de jacynthes. En plantant les jacynthes communes, les jonquilles simples, les anemones simples, la renoncule-pivoine.

En plantant des chicorées, des laitues d'automne, des choux d'hiver, et c.

Récolte. Les cerises, les bigarreaux, les groseilles, les figues, les abricots, accompagnent encore dans le commencement de ce mois les poires de robine, de bon-chrétien d'été musqué, d'épargne, de cassolette, de rousselet, de fondante de Brest; les prunes de Perdrigon, de royale, de drap-d'or, de reine-Claude, de sainte-Catherine, de diaprée violette, de damas, de mirabelle, d'impériale; les pêches de double de Troye, d'alberge, de madelaine, de bourdin, de mignonne, et c.

Septembre (Du 15 fructidor au 8 vendémiaire).

Travaux. Continuer les travaux du mois précédent, faire des couches à champignons.

Arroser abondamment les artichauts qui marquent.

Semer des radis noirs pour l'hiver; des épinards pour mars et avril.

Semer ou planter de l'oseille.

Regarnir les plants de fraisiers.

Écussonner les jeunes sujets d'amandier et de pêcher.

Planter encore des choux pour l'hiver; en repiquer de jeune plant en pépinière, pour être mis en place après l'hiver.

Lier quelques cardons de Tours et d'artichaut.

Repiquer en bonne exposition des laitues pour avril et mai (floréal).

Semer des mâches, des carottes blanches, des panais.

Planter pendant tout ce mois, en différens temps, de la chicorée pour l'hiver, qui a dû être semée depuis la mi-août jusqu'à la mi-septembre.

En un mot, il ne doit y avoir à la fin de septembre (vendémiaire) aucune place dans le potager, qui ne soit couverte de légumes, tant pour l'usage actuel que pour le besoin avenir.

Planter des narcisses.

Semer de la giroflée, de la quarantaine, des taraspics, des coquelicots, des pavots, des pieds-d'alouette.

Récolte. Toutes sortes de légumes, de melons, etc. Les parterres sont couverts de fleurs.

Aux fruits d'août se joignent ou succèdent les poires de rousselet de Rheims, de gracioli, de beurré, de doyenné, de bergamotte; les secondes figues; plusieurs variétés de prunes tardives; les chasselas, les muscats; les pêches de chévreuse, de violette, d'admirable, de teton de Vénus, de bellegarde, de pourprée, de royale, le brugnon violet musqué, et c.

Octobre (Du 9 vendémiaire au 9 brumaire).

Travaux. Dans le commencement de ce mois, on sème les derniers épinards, cerfeuil, mâche pour le printemps suivant; et les premiers pois michaux au pied des murs : on recueille les fruits d'hiver.

Les orangers doivent être remis dans la serre vers le quinze.

Lier les cardons; planter des laitues sur de vieilles couches, que l'on réchauffe au besoin, pour en avoir de pommées de bonne heure; détruire les couches, repiquer des laitues d'hiver sur des plate-bandes d'espalier; couper le cerfeuil, l'estragon, etc. pour leur faire pousser des feuilles nouvelles; faire des meules à champignon; mettre en terre les tulipes, jacinthes, jonquilles, anemones, renoncules, et la plupart des autres oignons.

Couvrir, abriter, défendre les fraisiers en fleur, et les plantes délicates dont il importe de prolonger la jouissance, ou d'assurer le succès.

Ramasser et entasser des fumiers et des grande pailles pour les couches, et les couvertures qui vont devenir nécessaires.

Donner un labour aux terres, à mesure qu'elles sont vides de légumes.

A la fin du mois on sème sur couche, pour repiquer sur couche, de la laitue crêpe, de la romaine hâtive, et du chou fleur dur.

A la fin du mois, planter les arbres fruitiers dans les terres sèches et légères; et les arbrisseaux et arbustes qui ne conservent point leurs feuilles pendant l'hiver.

Récolte. On recueille encore toutes sortes de plantes potagères, du céleri, des cardons, de la chicorée, des pois, des concombres, quelques melons, et c.

Digitized by Google

Les parterres ne brillent plus que par les variétés de reine-Marguerite, et un petit nombre d'autres fleurs.

Les fruits de ce mois sont les pêches persique, nivette, madelaine tardive, pourprée tardive, violette tardive, jaune-lisse, admirable jaune, pavie rouge; les figues d'automne; les raisins; les poires de sucré-vert, de verte-longue, de crasanne, de marquise, d'Angleterre, de bezi de Caissoy, de doyenné gris, et c.

Novembre (Du 10 brumaire au 9 frimaire).

Travaux. On peut encore semer en pleine terre, des pois michaux sur les plate-bandes d'espalier au midi ou au levant, ou sur des ados abrités.

Sur les couches des raves, des radis, de la laitue, des pois à châssis, du persil, de la pimprenelle.

Si le temps n'est pas trop rude, on peut encore planter des laitues à de bonnes expositions bien abritées.

Il faut commencer à transporter dans la serre les carottes, navets, cardons, betteraves, pommes de terre, choux fleur, têtes d'artichauts, et c.

Approcher des feuilles d'arbres et de grands fumiers secs, et couvrir les chicorées, le céleris, les poireaux, les laitues d'hiver, les artichauts, les figuiers, et c.

Transplanter près-à-près, dans des tranchées, les choux-pommes, les poireaux, et c. pour les couvrir plus promptement au besoin.

Commencer à planter toutes sortes d'arbres et arbrisseaux, couper les tiges des asperges, faire quelques couches à champignons.

Planter les oignons, bulbes, pattes et griffes de fleurs, si on ne l'a pas fait en octobre (vendémiaire).

Réchauffer sur couches, ou autrement, des asperges, de l'oseille, du baume, de l'estragon, du persil, de la chicorée sauvage, et c.

Planter sur couches des laitues, pour pommer sous cloches ou châssis.

Commencer à tailler les poiriers et pommiers; continuer les labours.

Récolte. Le jardin et la serre fournissent pendant ce mois des épinards, des chicorées, des laitues, du céleri, et autres herbes potagères; des choux, toutes sortes de racines, quelques artichauts.

Le fruitier est rempli de légumes sèches, de divers raisins, de plusieurs variétés de poires des mois précédens, telles que la bergamotte, la crasanne, la marquise, la lansac, et c. et de toutes celles qui seront la ressource des mois suivans, épine d'hiver, échasserie, saint-germain, virgouleuse, colmars, ambrette, bonchrétien d'Espagne, bonchrétien d'hiver, martin-sec, bergamotte de Hollande, bergamotte de Pâques, de pommes de calville, de plusieurs variétés de reinettes, de courpendu, de fenouillet, d'api, de pigeon, de pigeonnet, de postophe d'hiver, et c.

Décembre (Du 10 frimaire au 10 ventôse).

Travaux. La végétation étant nulle pendant ce mois, il vaut mieux différer jusques vers la mi-janvier les semences qu'on pourroit faire.

Les couches, les serres, le fruitier, demandent des soins particuliers et la vigilance du jardinier. Le labour des terres, la plantation des arbres, la taille des poiriers et des pommiers, sont presque les seuls travaux de décembre.

Digitized by Google

Récolte. La serre et le fruitier continuent à fournir les mêmes secours que dans le mois précédent. On peut recueillir de belle oseille et quelque asperges réchauffées, des épinards, des choux, des poireaux, etc.

Dans le temps où il est impossible de travailler au jardin, le jardinier doit préparer tous ses outils, les mettre en état, examiner ses graines, etc.

Les graines doivent demeurer dans leurs siliques, capsules, enveloppes, etc. jusqu'au temps où il est nécessaire de les en tirer pour les semer. Si on les veut nettoyer plutôt, il faut les tenir bien enveloppées et enfermées pour les préserver du contact de l'air, qui détruit leur principe de vie et de germination, ou qui en abrége beaucoup la durée.

Règles générales et particulières pour les semis.

Pour semer avec succès, il faut, outre la préparation du terrain, que les graines soient parfaitement mûres; qu'elles soient semées clair pour que le plant ne s'éfile et ne s'étiole pas; qu'elles soient semées dans un terrain meuble, afin que le plant, sur-tout celui qui doit être transplanté, pousse un bon chevelu, au lieu d'une seule racine; qu'elles soient enterrées à une profondeur convenable. Les trois premiers points n'ont pas besoin d'être expliqués.

Il est d'expérience que des mêmes graines enterrées à diverses profondeurs, les unes ne germent pas, d'autres germent, mais la plantule périt sans pouvoir sortir de terre; d'autres germent, et la plume sort de terre, mais le plant se fortifie lentement et difficilement; d'autres enfin germent promptement, et donnent du plant vigoureux: ce sont les moins enterrées. Il est donc certain que la prompitude de la germination des graines, et le progrès du jeune plant qui en provient, sont en proportion inverse de la profondeur à laquelle on les a semées.

Ainsi les plus grosses semences, comme féves de marais, châtaignes, amandes, etc. ne doivent pas être couvertes de plus de deux pouces de terre (un pouce ou un pouce et demi est suffisant); d'abord, parce que la plume étant obligée d'acquérir la force et la longueur nécessaires pour percer une plus grande épaisseur de terre, sa sortie seroit beaucoup retardée; en second lieu, parce que le plant dont le tronc seroit trop enterré demeureroit foible.

Les autres graines s'enterrent à une profondeur proportionnée à leur grosseur. Ne les couvrant point trop, on emploie moins de graine, parce qu'elle lève toute, et que le plant est plus vigoureux, sauf à réchauffer celui qui en a besoin, comme il sera marqué à l'article de chaque plante.

Mais si on les enterre très-peu, elles sont exposées à manquer de l'humidité nécessaire à leur germination. En les couvrant de terreau (ou même de sable fin dans les terrains forts et sujets à être criblés par les vers), on préserve la terre du desséchement; la plantule naissante est défendue des rayons meurtriers du soleil, elle jouit de l'air, et s'ouvre aisément un passage au travers de ces matières meubles et légères.

Lorsque l'on dit que les racines doivent être semées à une profondeur proportionnée à leur grosseur, on croit inutile d'ajouter *et à la qualité du terrain*, parce que personne n'ignore que, dans une terre sèche et légère, il faut les enterrer davantage que dans une terre humide et compacte.

Si l'on sème sur couche, il faut que les couches soient changées de terre. Dans le

le terreau pur, le plant fait des racines trop foibles, pour pouvoir se soutenir ensuite en pleine terre.

Pour les graines fort menues, et surtout celles qui sont dures et lentes à germer, comme de raiponce, de fraisiers, etc. il faut dresser, unir et ameublir la terre (en pots ou autrement, suivant l'étendue du semis). Lui donner une mouillure très-abondante; y répandre aussitôt les graines; tamiser par-dessus un peu de poussiére ou de terreau fin, qui à peine couvre et cache les graines; jeter sur le tout un paillasson, de la paille, du fumier court, ou mieux de la mousse (une épaisseur de deux ou trois doigts); au travers de cette couverture, et sans la retirer, donner de petits arrosemens, assez fréquens pour entretenir l'humidité. Lorsque le plant commence à paroître, on retire les couvertures, mais on l'abrite contre le soleil, et on la mouille souvent jusqu'à ce que toute la graine soit levée. Cette pratique est très-bonne pour toutes les graines fines. Il y en a même, telles que celles de saule, de bouleau, d'aune, de peuplier, sur lesquelles il ne faut point tamiser de poussière; elles veulent demeurer nues sur la terre.

Depuis avril jusqu'en septembre, il faut semer à l'ombre les graines de presque toutes les plantes qui doivent être repiquées, comme choux, laitues, chicorée; etc. et même plusieurs qui doivent demeurer en place, comme raves, radis, roquette, cresson, etc. Dans les terrains sujets au petit puceron, qui coupe les germes naissans de ces plantes, et qui en dévore les cotylédons, il faut donner à ces semis des arrosemens légers, mais fréquens, et aussitôt tamiser de la cendre ou de la suie de cheminée, afin qu'elle s'attache à la terre et au plant mouillé.

S'il y a des courtillières dans un terrain, il faut faire en pots ou en terrines tous les semis qui ne sont pas étendus.

Au défaut de couches, il faut amender et ameublir quelque coin de terre douce et bien exposée pour repiquer les jeunes plantes délicates; et les lever le plus en motte qu'il est possible, lorsqu'on les met en place. Couper ou retrancher partie des feuilles et des racines du plant qu'on repique, ou qu'on met en place, est une pratique absurde.

CHAPITRE VII.

Description d'un magnifique jardin anglois, dont le plan est à la page 17 de ce volume.

Qu'est-ce qu'un jardin anglois? C'est une campagne, belle par son site, riche par sa végétation, boisée convenablement, coupée par des canaux ou par des rivières, par des ruisseaux, variée dans ses produits, embellie par des masses dont on a su profiter; en un mot, c'est la belle et simple nature parée de toutes ses graces. Si l'art vient à son secours, il ne doit pas se faire remarquer dans l'ensemble, mais seulement dans quelques détails de bon goût.

Les Chinois, les Japonois sont les premiers inventeurs de ces jardins. Ce peuple a toujours dans son jardin, entr'autres ornemens, un petit rocher ou une colonne artificielle, sur laquelle il élève quelquefois le modèle d'un temple; souvent on y voit un ruisseau qui se précipite du haut d'un rocher avec un agréable murmure, et l'un des côtés de la colline est orné d'un petit bois, etc.

Chez ces peuples la nature est leur modèle, et leur but est de l'imiter dans toutes ses irrégularités. D'abord ils examinent la forme du terrain ; s'il est uni ou en pente ; s'il y a des collines ou des montagnes ; s'il est étendu ou resserré, sec ou marécageux ; s'il abonde en rivières ou en sources, ou si le manque d'eau s'y fait sentir. Ils font une très-grande attention à ces diverses circonstances, et choisissent les arrangemens qui conviennent le mieux avec la nature du terrain, qui exigent le moins de frais, cachent ses défauts, et mettent dans le plus grand jour tous ses avantages.

Comme les Chinois n'aiment pas la promenade, on trouve rarement chez eux les avenues ou les allées spacieuses des jardins de l'Europe. Tout le terrain est distribué en une variété de scènes ; des passages tournans et ouverts au milieu des bosquets, et font arriver aux différens points de vue, chacun desquels est indiqué par un siége, par un édifice ou par un autre objet.

La perfection de leurs jardins consiste dans la beauté et dans la diversité de ces scènes. Les jardins chinois rassemblent les objets les plus agréables de la nature, et tâchent de les combiner de manière que non-seulement ils paroissent avec plus d'éclat, mais même que par leur union ils forment un tout agréable et frappant.

Leurs artistes distinguent trois différentes espèces de scènes, auxquelles ils donnent les noms de *riantes*, *d'horribles* et *d'enchantées*. Cette dernière dénomination répond à ce qu'on nomme *scène de roman*, et les Chinois se servent de divers artifices pour y exciter la surprise. Quelquefois ils font passer sous terre une rivière ou un torrent rapide, qui, par son bruit turbulent, frappe l'oreille sans qu'on puisse comprendre d'où il vient ; d'autres fois ils disposent les rocs et les bâtimens, et les autres objets qui entrent dans la composition, de manière que le vent passant à travers des interstices et des concavités qui y sont ménagées pour cet effet, forme des sons étranges et singuliers : ils mettent dans ces compositions les espèces les plus extraordinaires d'arbres, de plantes et de fleurs ; ils y forment des échos artificiels et compliqués, et y tiennent différentes espèces d'oiseaux et d'animaux monstrueux.

Les scènes d'horreur présentent des rocs suspendus, des cavernes obscures, d'impétueuses cataractes qui se précipitent de tous les côtés du haut des montagnes ; les arbres sont difformes, et semblent brisés par la violence des vents et des tempêtes. Ici on en voit de renversés qui interceptent le cours du torrent, et paroissent avoir été emportés par la fureur des eaux ; là, il semble que, frappés de la foudre, ils ont été brûlés et fendus en pièces ; quelques-uns des édifices sont en ruines, quelques autres consumés à demi par le feu : quelques chétives cabannes dispersées çà et là, sur les montagnes, semblent indiquer à la fois l'existence et la misère des habitans. A ces scènes, il en succède communément de riantes. Les artistes chinois savent avec quelle force l'ame est affectée par les contrastes, et ils ne manquent jamais de ménager des transitions subites, et de frappantes oppositions de formes, de couleurs et d'ombres. Aussi, des vues bornées, ils vous font passer à des perspectives étendues ; des objets d'horreur à des scènes agréables, et des lacs et des rivières, aux plaines, aux côteaux et aux bois : aux couleurs sombres et tristes, ils en exposent de brillantes, et des formes simples aux compliquées ; distribuant, par un arrangement judicieux, les diverses masses d'ombre et de lumière, de telle sorte que la composition paroît distincte dans ses parties, et frappante dans son tout.

Lorsque le terrain est étendu, et qu'on peut y faire entrer une multitude de scènes, chacune est appropriée à un seul point de vue ; mais lorsque l'espace est

Digitized by Google

borné ; et qu'il ne permet pas assez de variété, on tâche de remédier à ce défaut, en disposant les objets de manière qu'ils produisent des représentations différentes, suivant les divers points de vue ; et souvent l'artifice est poussé au point que ces représentations n'ont entre elles aucune ressemblance.

Dans les grands jardins les Chinois se ménagent des scènes différentes pour le matin, le midi et le soir, et ils élèvent, aux points de vue convenables, des édifices propres aux divertissemens de chaque partie du jour. Les petits jardins, où, comme on l'a vu, un seul arrangement produit plusieurs représentations, présentent de la même manière aux divers points de vue, des bâtimens qui, par leur usage, indiquent le temps du jour le plus propre à jouir de la scène dans sa perfection.

Comme le climat de la Chine est extrêmement chaud, les habitans emploient beaucoup d'eau dans leurs jardins. Lorsqu'ils sont petits, et que la situation le permet, souvent tout le terrain est mis sous l'eau, et il ne reste qu'un petit nombre d'îles et de rocs. On fait entrer dans les jardins spaciaux des lacs étendus, des rivières et des canaux. On imite la nature, en diversifiant, à son exemple, les bords des rivières et des lacs. Tantôt ces bords sont arides et graveleux, tantôt ils sont couverts de bois jusqu'au bord de l'eau ; plats dans quelques endroits, et ornés d'arbrisseaux et de fleurs ; dans d'autres ils se changent en rocs escarpés, qui formaot des cavernes où une partie de l'eau se jette avec autant de bruit que de violence : quelquefois on voit des prairies remplies de bétail, ou des champs de ris qui s'avancent dans les lacs, et qui laissent entr'eux des passages pour des vaisseaux : d'autres fois, ce sont des bosquets pénétrés en divers endroits par des rivières et des ruisseaux capables de porter des barques. Les rivages sont couverts d'arbres, dont les branches s'étendent, se joignent, et forment en quelques endroits des berceaux sous lesquels les bateaux passent.

On est ordinairement conduit à quelqu'objet intéressant, à un superbe bâtiment placé au sommet d'une montagne coupée en terrasse, à un casin situé au milieu d'un lac, à une cascade, à une grotte divisée en divers appartemens, à un rocher artificiel, ou à quelqu'autre composition semblable.

Les rivières suivent rarement la ligne droite ; elles serpentent, et sont interrompues par diverses irrégularités ; tantôt elles sont étroites, bruyantes et rapides, tantôt lentes, larges et profondes. Des roseaux et d'autres plantes et fleurs aquatiques, entre lesquelles se distingue le *Lienhoa*, qu'on estime le plus, se voient et dans les rivières et dans les lacs. Les Chinois y construisent souvent des moulins et d'autres machines hydrauliques, dont le mouvement sert à animer la scène. Ils ont aussi un grand nombre de bateaux de formes et de grandeurs différentes. Leurs lacs sont semés d'îles ; les unes stériles et entourées de rochers et d'écueils ; les autres enrichies de tout ce que la nature et l'art peuvent fournir de plus parfait. Ils y introduisent aussi des rocs artificiels, et ils surpassent toutes les autres nations dans ce genre de composition. Ces ouvrages forment chez eux une perfection distincte : on trouve à Canton, et probablement dans la plupart des autres villes de Chine, un grand nombre d'artisans uniquement occupés à ce métier. La pierre dont ils se servent pour cet usage, vient des côtes méridionales de l'empire ; elle est bleuâtre, et usée par l'action des ondes, en formes irrégulières. On pousse la délicatesse fort loin dans le choix de cette pierre. Ces morceaux choisis s'emploient pour les paysages des appartemens. Les plus grossiers servent aux jardins ; et étant joints par le moyen d'un ciment bleuâtre, ils forment des rocs d'une grandeur considérable : il y en a qui sont extrêmement beaux, et qui montrent dans l'artiste une élégance de goût peu

commune. Lorsque ces rocs sont grands, on y creuse des cavernes et des grottes avec des ouvertures, au travere desquelles on apperçoit des lointains. On y voit en divers endroits dee arbres, des arbrisseaux, des ronces et des mousses, et sur le sommet on plece de petits temples et d'autres bâtimens, où l'on monte per le moyen de degrés raboteux, irréguliers et taillés dans le roc.

Lorsqu'il se trouve assez d'eau, et que le terrain est convenable, les Chinois ne manquent point de former des cascades dans leurs jardins. Ils y évitent toute sorte de régularitée, imitant les opératinne de la nature dans les pays montagneux. Les eaux jaillissent des cavernes, des sinnosités, des rochers. Ici paroît une grande et impétueuse catarecte; là c'est une multitude de petites chûtes. Quelquefois la vue de le cascade est interceptée par des arbres dont les feuillee et lee branches ne permettent que par intervalle de voir les eaux qui tombent le long des côtés de la montagne; d'autres fois, au-dessus de la partie la plus rapide de la cascade, sont jetés, d'un roc à l'autre, des ponts de bois grossièrement faits, et souvent le courant des eaux est interrompu par des arbree et dee monceaux de pierre, que la violence du torrent semble y avoir transportés.

Dans les bosquets, les Chinois varient toujours les formes et lee couleurs des arbres, joignant ceux dont les branches sont grandes et touffuee, avec ceux qui s'élèvent en pyramide, et les verts foncés et les verts gais. Ils y entremêlent des arbres qui portent des fleurs, parmi lesquels il y en a plusieurs qui fleurissent pendant la plus grande partie de l'année. Entre leurs arbree favoris est une espèce de saule (c'est le saule pleureur): on le trouve toujours parmi ceux qui bordent les rivières et lee lacs, et ils sont plantés de manière que leurs branches pendent sur l'eau. Les Chinois introduisent aussi des troncs d'arbres, tantôt debout, tantôt couchés sur la terre, et ils poussent fort loin la délicatesse sur leurs formee, sur la couleur de leur écorce, et même sur leur mousse.

Rien de plus varié que les moyens employés pour exciter la surprise: ils conduisent quelquefois eu travers de cavernes et d'allées sombree, au sortir desquelles on se trouve subitement frappé de le vue d'un paysage délicieux, enrichi de ce que la nature peut fournir de plus beau: d'autres fois ils mènent par des avenues et par des allée qui diminuent et qui deviennent rabotenees pen à peu; le passage est enfin tout à fait interrompu. Des buissons, des ronces, des pierres le rendent impraticable, lorsque tout d'un coup s'ouvre une perspective riante et étendue, qui plaît d'autant plus que l'on s'y étoit moins attendu.

Un autre artifice de ces peuples, c'est de cecher une partie de la composition par le moyen d'arbres et d'autres objets intermédieires. Ceci excite la curiosité du epectateur; il veut voir de près, et se trouve, en epprochent, egréablement surpris par quelque scène inattendue, ou par quelque représentation totalement opposée à ce qu'il cherchait. La termineison des lacs est toujours cachée, pour laïsser à l'imagination de quoi s'exercer: la même règle s'observe, autant qu'il est possible, dans toutes les autres compositions chinoises.

Quoique ces peuples ne soient pas fort habiles en optique, l'expérience leur a cependant appris que la grandeur apparente des objets diminue, et que leurs couleurs s'affoiblissent à mesure qu'ils s'éloignent de l'oeil du spectateur. Ces observations ont donné lieu à un artifice qu'ils mettent en pratique. Ils font des vues en perspective, en introduisant des bâtimens, des vaisseaux et d'autres objets diminués à proportion de la distance du point de vue: pour rendre l'illusion plus frappante, ils donnent des teintes grisâtres aux parties éloignées de la composition, et ils

plantent dans le lointain des arbres d'une couleur moins vive, et d'une hauteur plus petite que ceux qui paroissent sur le devant : de cette manière, ce qui en soi-même est borné et peu considérable, devient en apparence grand et étendu.

Ordinairement les Chinois évitent les lignes droites, mais ils ne les rejettent pas toujours. Ils pratiquent quelquefois des avenues, lorsqu'ils ont quelqu'objet intéressant à mettre en vue. Les chemins sont constamment taillés en ligne droite, à moins que l'inégalité du terrain ou quelqu'obstacle ne fournissent au moins un prétexte pour agir autrement.

Ce que les Anglois nomment *clump*, c'est-à-dire peloton d'arbres, n'est point inconnu aux Chinois, mais ils le mettent rarement en oeuvre ; jamais ils n'en occupent tout le terrain. Leurs jardiniers considèrent un jardin comme nos peintres considèrent un tableau, et les premiers groupent leurs arbres de la même manière que les derniers grouppent leurs figures, les uns et les autres ayant leurs masses principales et secondaires.

L'exécution de ces jardins demande du génie, du jugement et de l'expérience ; une imagination forte, et une connoissance parfaite de l'esprit humain, cette méthode n'étant assujettie à aucune règle fixe, mais susceptible d'autant de variations qu'il y a d'arrangemens différens dans les ouvrages de la création.

CHAPITRE VIII.

De la Végétation.

LA végétation est l'action par laquelle les *plantes* se nourrissent, croissent, fleurissent et se multiplient par leurs graines. Sous le nom de plantes on comprend les herbes, les plantes potagères et médicinales, les fleurs, les arbustes, les arbrisseaux, les arbres et généralement tous les corps qui vivent sans sentimens, attachés à un certain endroit où ils végètent : ce qui convient aussi aux plantes imparfaites, telles que sont les champignons, truffes, mousserons, topinambours, murilles, mousses, gui, polypode et les végétations marines : ces plantes imparfaites sont dans la famille des végétaux, ce que les insectes sont dans celle des animaux.

On distingue les plantes parfaites en boiseuses et en non boiseuses.

Les *plantes boiseuses* sont les arbres, les arbrisseaux et les arbustes, parce que racines, tronc, branches et rameaux, tout y est bois.

Les *plantes non boiseuses* se réduisent en six sortes ; savoir, en fibreuses, ligamenteuses, bulbeuses, tubéreuses, charnues et genouilleuses ; et ces six noms se prennent de la forme de leurs racines.

Les *fibreuses* les ont toutes menues et déliées, comme des filures ou *filets*.

Les *plantes ligamenteuses* sont les racines plus grosses, et comme de menus cordages ou *ligamens*, plus longues les unes que les autres.

Les *bulbeuses* ont des racines fibreuses ou ligamenteuses ; et avec cela des oignons ou *bulbes*, qui sont presque toutes composées de plusieurs peaux et enveloppes, excepté quelques-unes qui n'ont que des écailles qui forment leurs bulbes à la manière des pommes d'artichauts : on les nomme bulbes écailleuses.

Les *tubéreuses*, outre leurs fibres ou filamens ont des *tubères* ou *tubercules*, qui sont des racines rondâtres, la plupart rousses ou brunes, sans peau ni écailles, et

les pluies, par les rosées, par les fumiers et par beaucoup d'autres manières, il rentre dans les plantes: et le voilà de nouveau dans les alimens. Ainsi cette circulation perpétuelle du nitre, des élémens aux alimens, et des alimens aux excrémens, pour rentrer dans les élémens, est le véritable mécanisme de la nature. Les pluies, les rosées, les neiges mêmes, apportent à la terre ce sel de fécondité qui nage dans l'air; il s'attache aux murs, aux urines, aux fientes et à toutes sortes de pourritures; et les engrais qui ont le plus de sel sont toujours les meilleurs, de même que les terres les plus abondantes en sels sont les plus fécondes, comme le sont aussi les terres et les bêtes voisines de la mer. On trouve de ce sel en essence dans les plantes mêmes; c'est pourquoi on les brûle pour que les cendres en produisent de nouvelles; les lessives mêmes sont merveilleuses à cet effet; c'est pourquoi on ne sauroit trop s'appliquer à entretenir pour ses plantes cette abondance et cette circulation de sels vivifians; d'autant plus qu'une petite portion de ce sel qui s'attachera à quelque plante ou à quelque grain de blé qu'on aura mis tremper dans quelque préparation saline, est comme un aimant qui attire sans cesse de semblables sels qui seront répandus dans la terre et dans l'air.

II. L'eau est nécessaire à la végétation. 1°. Pour détremper tous les sels qui en sont l'ame, mais qui demeurent fortement attachés, et ne font avec elle qu'une masse comprimée incapable d'action, tant qu'ils ne sont point dissous et mélangés par l'eau; elle les porte par tout où elle coule. 2°. Elle en amène de nouveaux de l'air ou d'ailleurs: la rosée en a plus que l'eau de pluie, et l'eau de pluie plus que la neige, à proportion de ce qu'elles sont toutes trois plus ou moins imprégnées des vapeurs et des exhalaisons de la terre, et des esprits qui voltigent dans l'atmosphère: c'est aussi pourquoi l'air est nécessaire aux plantes, pour qu'elles se ressentant à plein des influences célestes. 3°. L'eau entretient les pores et les conduits de la végétation; et c'est en quoi la sécheresse en est l'ennemie mortelle.

III. La chaleur sert à cuire et digérer les sucs nourriciers de la plante; elle dilate les pores, ouvre les passages, et élève les sucs dans la tige et dans les branches: la chaleur de la terre, ou pour mieux dire le feu souterrain commence à vivifier ces sucs et à les pousser vers la surface; le soleil achève le reste, et les attire jusqu'aux extrémités des branches, en sorte que la séve se distribue par tout, et s'unit aux parties intérieures de la plante, en s'épaississant, après qu'elle a passé dans tous les canaux où le soleil la promène pour la cuire et la perfectionner.

Article II.

Cours de la Végétation, de la nature de la Sève, et de son mouvement.

La séve est une vapeur, une liqueur raréfiée, et composée tant des parties spiritueuses, que des sucs que la terre renferme; l'air, le feu, la terre, et l'eau surtout en font partie. Portée dans les végétaux, elle sert d'abord à leur formation et à leur nutrition, ensuite à leur accroissement, à leur fécondité et à leur multiplication. Il est très-vraisemblable qu'elle agit en eux par voie de fermentation; ce mouvement qui la fait bouillonner, et qui la met en action, est causé par les acides qui se rencontrent dans les sucs de la terre, et qui sont animés par le feu répandu dans ses entrailles, et par celui des rayons du soleil, ainsi que par les levains des

suivant les apparences, on est tenté de croire que ces variétés ont pour principe la diversité des sucs de la terre qui les fait passer dans les plantes suivent qu'ils conviennent à chacune d'elles, et qu'elles rejettent ou laissent à l'écart ceux avec lesquels elles n'ont point d'analogie. En examinant les effets, puis remontant à la cause, il est aisé de se convaincre que la terre ne contribue, pour ainsi dire, en aucune sorte à toutes ces variétés, et qu'elles dépendent des organes des plantes, organes aussi différens que les plantes le sont entre elles.

Un même suc les nourrit toutes; introduit par leurs racines dans leurs viscères, il y prend diverses modifications suivant leurs différentes espèces, d'où naissent les saveurs des fruits si multipliées. Ici la séve est douce, moëlleuse, odorante et sucrée; là elle est amère et agaçante; ailleurs acide, mordante, corrosive, mortelle même, et souvent collante, gluante, huileuse et résineuse. Dans certains fruits elle est insipide, fade et dégoûtante, comme dans ceux qui sont mauvais par leur nature, ou accidentellement, ce qu'on doit attribuer à quelques malalies de l'arbre, au vice du fonds de terre, à un mauvais régime, à la saison ou à une exposition défavorable. En décomposant la séve, on reconnoît qu'elle est pourvue de différentes propriétés, l'une est chaude ou froide, et l'autre tempérée; souvent elle est épaisse, pesante, déliée, ou spiritueuse. Sa couleur varie dans presque toutes les plantes de chaque espèce; dans la vigne, elle paroît avoir la couleur et la fluidité de l'eau, et lui ressembler parfaitement pour le goût. Le figuier, le mûrier, les laitues ont une séve blanche, épaisse et laiteuse; rougeâtre dans le cerisier, jaune dans la plupart des fruits gommeux, elle est verte dans tout ce qu'on appelle *herbages*.

La séve du bois, de l'écorce, des feuilles et des racines de certaines plantes, participe au même goût; celle au contraire de plusieurs végétaux, varie tellement dans leurs différentes parties, qu'elle est méconnoissable par rapport à leurs qualités entièrement opposées au reste de la plante. La fleur du pêcher est un purgatif assez violent, elle est échauffante, tandis que son fruit est rafraîchissant, agréable, et bienfaisant. Des plantes, dans leurs fleurs, ont des odeurs suaves et de très désagréables dans leurs tiges; il y en a qui n'en ont aucune du moins qui nous soit sensible; ainsi les alimens changent de nature dans les viscères des végétaux.

En conséquence de l'homogénéité des sucs nourriciers, la même terre, pourvu qu'elle soit bonne, produira indifféremment toutes sortes de plantes. On en élève des zones glaciale et torride, en leur procurant un degré d'humidité ou de chaleur convenable, et les végétaux nés dans un mauvais terrain, transportés dans de bonne terre, sont plus vigoureux encore. Ce n'est donc pas à l'abondance des sucs affectés à des sols plus qu'à d'autres, qu'il faut attribuer la vigueur extrême, avec laquelle certaines plantes y croissent. Les différens cribles qui sont dans l'intérieur des plantes, leurs organes, leurs fibres, et leurs tamis, par lesquels sont filtrés les sucs de la terre qui leur servent d'alimens, tous les vases et récipiens où ils sont déposés, digérés et subtilisés, enfin les instrumens de la végétation qui sont en eux, pour élaborer le séve, varient leurs propriétés, leur conformation, leur mécanisme intérieur, leur odeur et leur saveur.

Cette dissemblance de figure extérieure et de qualités particulières dans les végétaux, est tellement l'effet de la configuration des organes, dans lesquels la séve est travaillée, qu'il n'est pas possible d'en assigner une autre origine. L'exemple de la greffe est décisif à cet égard; par elle on cueille sur un sauvageon des fruits doux et savoureux, qui étoient auparavant âcres et amers. Les nouveaux conduits substitués à ceux qu'avoit cet arbre, font prendre à la séve de nouvelles routes, et

croître la tige et les branches, descendoit ensuite dans les racines pour y être préparée de nouveau, et remontoit vers la cime des arbres, mêlée avec les sucs sans cesse aspirés par elles. L'humidité considérable qui se trouve entre l'écorce et le bois d'un arbre, au temps de la séve, peut faire croire que par cet endroit, la séve s'élève plus abondamment. L'écoulement du suc propre de la partie d'un arbre écorcé, lorsqu'on empêche que la plaie ne se referme, favorise cette opinion.

D'autres expériences paroissent décider, que dans les plantes, la séve monte par les fibres ligneuses, que dans les arbres elle s'élève par le bois exclusivement à l'écorce, et qu'il en passe très-peu entre elle et le bois. On a garanti de l'action de l'air de gros arbres totalement écorcés, qui ont reproduit une nouvelle écorce avec de belles feuilles, et qui ont vécu très-long-temps. La dissection qui en a été faite, a laissé entrevoir des faisceaux ligneux qui se détachoient du bois, et alloient s'épanouir dans les feuilles et dans les fruits, auxquels ils portoient la nourriture. On n'en peut pas conclure que la séve ne monte que par le bois, mais seulement qu'il y en passe beaucoup.

L'opinion la plus vraisemblable, est celle qui termine le passage de la séve, entre l'écorce et le bois, ainsi que dans les autres parties les plus exposées au soleil, telles que l'écorce qui est la partie du tronc la plus frappée de ses rayons. Leur chaleur est très puissante pour l'ascension de cette liqueur extrêmement raréfiée, et pour lui faire enfiler les vaisseaux capillaires des arbres. Les feuilles dont la surface est mince et large, reçoivent aussi par l'action de la chaleur du soleil, une très grande quantité de séve; lorsque ses parties nourricières se sont fixées dans la plante, les autres devenues inutiles, s'évaporent par la transpiration. Cette induction est tirée de la place qu'occupent le long des menues branches ces organes de l'élévation de la séve, dont les plus grandes productions se font presque toujours à l'extrémité de ces mêmes branches. Lorsque la chûte des feuilles a rendu plus petite la surface de l'arbre, la transpiration et le mouvement de la séve diminuent à proportion.

On ne peut donc lui attribuer qu'un mouvement de balancement. Quoique contenue dans des vaisseaux, dont l'organisation est entièrement semblable, elle est tantôt ascendante, et tantôt descendante; ascendante durant la chaleur du jour, et rétrograde lorsque l'air se refroidit. La vigne et les autres arbres qui pleurent, fournissent des preuves de l'alternative de ces mouvemens de la séve. On peut en conclure que la succession des jours, des nuits, du chaud, du froid, de l'humidité et de la sécheresse, influe également sur la séve de tous les arbres. On sait que c'est en été et en automne, que la végétation est la plus forte. Lorsque le soleil disparoit de dessus notre horison, la séve doit presque entièrement abandonner l'extrémité des branches. Comme la raréfaction cesse avec la chaleur, cette liqueur qui contenoit beaucoup d'air se condense alors, et les feuilles attirent l'humidité des pluies et des rosées, pour la faire passer aux branches et au tronc de l'arbre épuisés par la grande évaporation du jour. On a éprouvé que durant les nuits de pluie et de rosée, la pesanteur des plantes est plus considérable.

L'abondante transpiration des feuilles qui accélère l'élévation de la séve, favorise la forte attraction des tuyaux capillaires, jointe aux vives ondulations de la chaleur. Ces causes de la raréfaction et de la transpiration de la séve, sont peu propres à la faire descendre de la cime aux racines de l'arbre, par un mouvement de pulsion, mouvement qu'on ne peut supposer qu'en lui donnant une force prodigieuse pour chasser la séve dans les tuyaux capillaires les plus fins. Il faudroit que ce retour

de la séve en bas, se fit par une attraction très-forte, capable de contre-balancer celle qui la fait monter dans la grande transpiration des feuilles.

Tout ceci prouve la non-circulation de la séve dans les végétaux, et établit seulement son flux et reflux, ce qui est très-différent, ou le mouvement rétrograde d'une partie de cette liqueur du sommet des arbres vers les racines.

Le retour de la séve paroit même nécessairement admissible pour la formation des racines des marcottes par voix d'incision, qui semblent dépendre des branches, comme les branches dépendent d'elles.

De la direction de la Séve, dans la formation des branches.

Dans la configuration des parties de la séve, il y a une analogie et un rapport réciproque avec les récipiens qui la contiennent. Il est dans le tissu des vases de la séve, une proportion mécanique qui les rend capables de la recevoir et de la filtrer; et du côté de la séve, il est une configuration de parties propres à y être admise et modifiée. La séve acquiert le goût, la couleur, et diverses propriétés, conformément à ses canaux. La séve qui passe aux gourmands, ne peut fluer dans les branches fructueuses, par la raison qu'elle est épaisse, grossière et non cuite, et qu'il lui faut conséquemment des canaux qui soient gros, poreux et ouverts. Au contraire, la séve transmise dans les branches fructueuses et dans les fruits, est fine, lymphatique et spiritueuse; les fibres des vaisseaux destinés à la recevoir sont petites, serrées et pressées. Toutes celles des branches à fruit, brindilles, lambourdes, sont compactes et transversales pour la plupart. Enfin dans les gourmands et dans les branches à bois, la séve est reçue non travaillée, pour être cuite et digérée, avant que d'arriver entièrement élaborée dans les fleurs, les fruits et les graines.

Toutes les fois que la séve monte verticalement et perpendiculairement à la tige, elle est lancée par éruption, et ne produit dans les arbres fruitiers, que des branches à bois et des gourmands. Lorsqu'au contraire elle est dirigée obliquement et latéralement, elle arrive plus lentement et par menues parcelles, alors naissent les brindilles, les lambourdes, les boutons et les bourses à fruit. La raison de cette impétuosité de la séve vient de la façon dont elle est lancée; semblable à un jet d'eau qui s'élève plus haut, quand l'ajutage est d'à plomp, que quand il est penché, elle ne monte perpendiculairement, que parce que rien ne l'arrête: retardée dans son cours; elle ne coule que de côté et par voie oblique.

Dans les plantes plongeantes, telles que les carottes, les panais, les navets et betteraves, où la séve est portée vers le bas par voie de perpendicularité, elle plonge toujours en terre en ligne directe, à moins qu'elle ne rencontre quelque corps dur qui la rejette de côté et qui la fasse fourcher. C'est ainsi que toutes les racines piquent en terre; la séve qui y est introduite, est poussée vers le bas par la direction particulière d'un mouvement d'impulsion imprimé en elles, lequel consiste dans l'arrangement de leurs parties. Une carotte, une chicorée sauvage, en même-temps qu'elles plongent en terre, font voir au-dehors une tige, que par un mouvement de direction du bas en haut, elles étalent sur la surperficie de la terre. Voila donc deux mouvemens divers, dont le premier n'a lieu dans les plantes plongeantes en terre, que durant un temps seulement, et elles ne s'y étendent si amplement, que pour se dégorger ensuite de tout cet amas de séve, et le passer dans la tige qu'elles forment sur terre. Il se fait alors en elles une révulsion. D'abord,

et pendant un certain temps, la plante a la propriété de grossir et de s'alonger en piquant en terre; ensuite, cette substance si abondante envoyée dans la racine, est transmise à la partie supérieure de la plante hors de terre. A mesure que la tige profite et s'élève, à mesure la racine diminue et se vide, tellement qu'un navet gros de six à sept pouces et d'un pied de long, n'a plus en terre que deux à trois pouces sur cinq à six de long, quand il a formé une tige et est monté en graine, et en-dedans il est vide et creux.

Les plus grosses plantes plongeantes, comme la betterave, éprouvent le même sort. La séve qui s'est d'abord portée en-dedans par voie d'impulsion vers le bas, a commencé peu à peu à ralentir son action, toujours elle a été en diminuant, jusqu'à ce que renfermée dans l'enceinte de la racine plongeante, après avoir été filtrée dans les contours, qu'offre aux yeux la plante coupée transversalement, elle est envoyée hors de terre. Lancée par voie d'éruption vers le haut, elle produit une tige avec la même célérité qu'elle avoit fait paroître, lorsque la partie cachée s'étoit enfoncée en terre. En examinant la racine d'une carotte et d'un navet, qui ont donné leurs graines au printemps, on sera étonné de ne voir presque plus rien en comparaison de ce qu'elle étoit auparavant. Cette substance qui y a passé d'abord, n'y étoit que comme dans un entrepôt, dans un magasin, pour y être travaillée et rendue propre à former la graine.

Il existe des plantes dans lesquelles la séve n'est jamais portée en ligne directe, mais où elle coule, de façon qu'elles sont obligées de ramper, sans pouvoir s'élever verticalement. Leurs fibres oblongues sont placées obliquement; toujours en elles la séve est brute et grossière, et ces plantes ont ou des attaches et des griffes, ou leurs fibres sont contournées de façon à se rouler sur ce qui se présente à elles, ou à se replier sur les propres rameaux. Tels sont les melons, les citrouilles, les concombres et les courges. La séve qui passe dans leurs fibres extrêmement alongées et mollasses, n'est qu'une lymphe fort grossière, renfermée tant dans les rameaux de la plante, que dans les queues des feuilles qui sont creuses, de même que leurs rameaux et leur longue tige. Le poids du liquide qui les surcharge, les entraîne et les force à ramper. Ces mêmes attaches qui piquent en terre, empêchent ces rameaux alongés d'être balottés, froissés ou brisés. Quelques plantes, telles que le lierre et la vigne vierge, ont des griffes, d'autres des attaches appelées *vrilles*. Il y en a un grand nombre en qui la séve forme un mouvement particulier qui les dirige en forme de spirale, au moyen de quoi elles s'entortillent d'elles-mêmes autour des objets voisins, ou faute de soutien, elles entrelacent leurs rameaux pour se tenir fermes contre l'agitation des vents.

Il y a quantité de plantes à racines multiples, dans lesquelles la séve ne se porte jamais verticalement, telles que celles dont on vient de parler, tandis que beaucoup d'autres, pourvues des mêmes racines, s'élèvent d'à plomb, comme les fèves de marais, les poireaux, les ciboules et tous les légumes montans en graine. D'un autre côté, quantité de plantes plongeantes et pivotantes à racines uniques ou presqu'uniques, du moins quant aux grosses, se portent verticalement, et n'ont jamais de branches latérales, mais seulement de petits rameaux autour de leur tige. Tels sont le lin, le chanvre, et tous les arbres et arbrisseaux qui forment par eux-mêmes des tiges droites, sans le secours de l'art.

Quoiqu'ordinairement les lois particulières de la direction de la séve dans les végétaux soient constantes, il y a néanmoins différens cas où il semble que l'art soit comme forcé d'y suppléer, pour l'établir dans ses vrais principes. Arrêter le

tance en distance, de petites éminences, formant des nodus à l'endroit où chaque feuille est attachée ; et à sa jonction au bourgeon on trouve toujours un oeil. Il faut qu'à tous ces nodus que rencontre la séve, et qu'elle s'efforce de traverser, elle éprouve une filtration. Là elle s'insinue par le double canal qui répond en même temps au bouton et au pédicule de la feuille ; les fibres alongées de sa queue lui facilitent un passage libre, quoiqu'à l'endroit où commence la partie plate de la feuille, il y ait une jonction ou un nodus. Après avoir reçu une nouvelle préparation dans les différentes parties des feuilles, elle s'insinue par le pédicule de leurs feuilles, pour travailler à la formation de l'oeil auquel elles sont attachées. A cet endroit qui tient la queue du fruit incrustée dans la peau de la branche, est une petite éminence. C'est là que se réunissent les orifices par lesquels cette séve parvient et dans la feuille et dans le bouton ; et par tout où se trouvent des feuilles et des boutons, est une pareille éminence. Lorsque la séve l'a franchie après avoir été reçue dans le pédicule de la queue du fruit, elle se trouve resserrée, et ne coule plus que par parcelles dans les fibres longitudinales de ce reste de la queue. Mais à peine est elle arrivée à l'endroit où la queue aboutit au fruit, qu'elle trouve un bourrelet plus saillant dans les fruits à noyau que dans ceux à pepin.

En examinant ces fruits, ces boutons, ces graines, et les parties internes de tout ce qui compose les plantes, on trouvera des loges, des séparations, des glandes, des vésicules, des membranes, dans lesquelles la séve est obligée de se métamorphoser de toutes sortes de façons, pour y produire des goûts différens, des figures variées, et pénétrer jusqu'aux divers organes de la végétation renfermés dans les fruits. Ces différentes parties diversifiées presqu'à l'infini, ont chacune leurs fonctions propres : si l'une vient à se déranger, l'ouvrage est interrompu ou imparfait.

La séve est toute différente dans les racines, dans les grosses branches, dans les boutons formés de l'année, dans ceux à fruit et dans les lambourdes et brindilles. On a parlé ci-devant de mucosité des parties organiques qui servent à direction, à son renouvellement et à sa distribution. Ce muqueux est une espèce de matière glaireuse qui lui sert de véhicule. La séve des grosses branches est moins muqueuse que celle des pousses de l'année précédente, et que celle de la pousse actuelle, qui communément est limpide comme une eau filtrée. Ce muqueux se trouve entre la peau et le parenchyme, la séve y est plus épaisse, plus gluante et plus amère, que dans les autres parties organiques de l'arbre, et dans ses branches. Il est aisé de comprendre la nécessité d'un muqueux plus abondant dans les racines, pour l'introduction de la séve dans leurs orifices. Il facilite beaucoup son mouvement de bas en haut, et l'abondance de la séve est étroitement liée avec la quantité de ce gluant dans les racines. On remarque que la sève des vieux arbres est toujours plus muqueuse et comme coagulée. Assez souvent les fruits qui, dans leur verdeur, ont la peau lisse, se rident lors de leur maturité, à cause de l'épaississement des sucs et du rapprochement des parties internes les unes contre les autres. Ce qu'on vient de dire de l'épaississement de la séve dans les vieux arbres, peut s'appliquer aux branches fructueuses qui doivent avoir beaucoup plus de ce muqueux de la séve, tant pour la formation même du fruit, que pour un écoulement du suc nourricier plus facile et plus continuel.

Il paroîtroit vraisemblable que les branches à fruit fussent plus riches en séve que les branches à bois qui n'ont point de fruit à nourrir, et que les boutons fructueux en regorgeassent aussi : cependant c'est un fait certain, que ceux-ci ont bien moins de séve que les branches à bois. Si on rompt les lambourdes, les brindilles, les

boutons et bourses à fruit, on les trouvera en tout temps fort secs, leur peau est extrêmement mince et très-aplatie sur la partie ligneuse, et leurs fibres sont serrées et compactes. Si on casse les branches à bois, infertiles par elles-mêmes, ou si on entame leur peau dans le temps de la sève, on voit qu'elles en regorgent. On a vu ci devant la manière dont la séve se répartit dans les differens couloirs, et la correspondance des uns avec les autres. Il n'est point d'endroit dans les plantes où elle ne soit portée par gradation, même jusque dans les poils, les duvets, les cotons, les houppes, les aigrettes, ainsi que dans les corps étrangers, tels que les guis et les polypodes qui naissent sur les végétaux.

Du renouvellement de la Séve, opéré au solstice, et manifesté lors de la canicule.

I. Après le solstice, comme durant la canicule, les arbres font éclore de nouveaux jets qui poussent du tronc, de l'écorce même, des branches du vieux bois et des aisselles des bourgeons de l'année. Le pêcher principalement, plus abondant en séve que les autres, et dont les pores sont plus ouverts, après avoir été jusque-là palissé exactement, paroît tout à coup hérissé d'un nombre prodigieux de bourgeons confus, qui se reproduisent jusqu'au-delà de la canicule.

II. Dans le même temps, des arbres antiques et presque desséchés font éclore de leur tronc et de leurs racines, dans le fond de la terre, quelques bourgeons aussi vigoureux qu'au printemps. La séve rencontrant diverses obstructions qu'il faut attribuer à ce que, dans ces sortes d'arbres, les récipiens affaisés, usés et détériorés ne peuvent plus la recevoir ni la contenir, se fait jour à travers l'écorce du tronc beaucoup plus tendre que celle du vieux bois: de là ces jets vigoureux et surprenans pour la grosseur. La rapidité de leur pousse est telle, qu'on a encore le temps de les greffer vers la fin de septembre (en vendémiaire): au printemps suivant, on recèpe tout l'arbre sur ce sauvageon greffé, qui, régulièrement dressé, forme à la seconde année un arbre parfait, occupe à la troisième un grand espace, et donne plus de fruit qu'un arbre planté depuis dix à douze ans. Ces révolutions aux arbres, poussant du pied, sont très-ordinaires à ceux sur franc et sur amandier.

III. Après le solstice, et durant la canicule, tous les arbres produisent des gourmands égaux en quantité et en vigueur à ceux du printemps. Plusieurs ne pouvant contenir dans le corps ligneux l'abondance excessive de leur séve, se fendent en différens endroits, souvent même depuis le bas de la tige jusqu'en haut. Ces fentes presque subites se referment quelquefois sans le secours de l'art.

IV. Il est très-commun dans le jardinage, de voir des arbres nouvellement plantés ne donner aucun signe de vie jusqu'au solstice et au temps de la canicule. Les bourgeons nombreux qu'ils s'efforcent alors de produire, quoique tardifs, s'aoûtent, et fournissent pour la taille prochaine de bon bois, qui, sur les arbres de fruits à noyau, peut fructifier l'année suivante, s'ils sont assez forts d'ailleurs. D'autres arbres vieux, maltraités par la gelée, par la cloque ou par les hannetons, qui paroissent presque desséchés, font voir des jets nombreux et monstrueux. Quantité de pêchers semblent ressusciter dans ce moment.

V. Beaucoup de greffes, tant en fente qu'en écusson, qu'on diroit manquées, paroissent attendre le solstice pour faire éclore leurs boutons, et au renouvellement elles font naître des jets qui poussent avec une rapidité incroyable. Dans d'autres greffes semblables qui n'ont point agi jusqu'au solstice, si la végétation n'est pas

si

si prompte, il se fait toujours un épanchement de séve suffisant, pour qu'elles soient en état de végéter l'année suivante.

VI. D'un autre côté, on voit des arbres jeunes, vieux, ou nouvellement plantés, qui, après avoir poussé vigoureusement au printemps, et avoir produit des fleurs nombreuses qui ont noué dans leur temps, meurent tout à coup, soit à la veille de la maturité de leurs fruits, soit après qu'ils ont été cueillis. Ces événemens sont trop fréquens durant les jours caniculaires.

VII. La plupart des tiges des jeunes arbres, greffés ou non greffés, poussent des sauvageons et des branches de faux bois, et il se fait une nouvelle production de branches et de bourgeons semblables. Ces derniers sont tout différens des premiers: on voit à ceux-là une pousse, qui est comme soudée avec celle du printemps, et qui forme un petit nodus. Ces bourgeons surajoutés se distinguent d'avec la partie sur laquelle ils sont entés, par leur air de jeunesse, et par un certain velu blanchâtre qui est sur leur écorce, et non sur celle de la pousse du printemps. Ils ne s'aoûtent pas si parfaitement que le reste qui a poussé depuis le printemps jusqu'au solstice.

VIII. Nombre d'arbres fleurissent durant les jours caniculaires. Ces boutons sont ceux qui, dans l'ordre de la nature, auroient dû éclore au printemps avec les autres, mais qui, par un défaut de séve, une gelée printanière, ou quelque froissement, ne se sont point ouverts alors, et n'agissent qu'après coup, aidés du mouvement du solstice. Ce sont aussi certains boutons à fruit trop vigoureux, qui, animés par la secousse du solstice, préviennent la saison du printemps futur, en faisant éclore prématurément leurs fleurs.

La vigne, lors des jours caniculaires, porte avec ses pampres verdoyans des grappes tardives, qui fleurissent et se forment en verjus, sans pouvoir grossir suffisamment pour arriver à maturité, à cause des froids automnaux, avant-coureurs de ceux de l'hiver.

S'aoûter, c'est acquérir plus de fermeté et se brunir. La raison qui a fait adopter ce mot d'*aoûter*, c'est que ces divers états par lesquels les bourgeons passent, commencent ordinairement, s'achèvent et se consomment dans le courant d'août (thermidor). Lors de la canicule, le bourgeon qui a poussé d'une branche de vieux bois, et qui est encore tout vert depuis son empatement jusqu'à son extrémité, commence un peu à jaunir à l'endroit où il est soudé avec la branche-mère. Cependant le reste est encore vert, ensuite cette couleur jaunâtre se communique insensiblement au haut du bourgeon et à son extrémité, et brunit toujours en commençant par le bas, jusqu'à ce qu'enfin il acquière ce brun foncé plus ou moins suivant la nature des végétaux. Il en est de même, quant à l'épaississement et à la dureté de la peau des bourgeons, soit des arbres, soit des plantes qui s'aoûtent différemment, telles que les citrouilles et les potirons, les menues branches des pêchers et amandiers, les rameaux des jasmins, des houx, des orangers et de tous les arbres qui ne changent point de couleur en s'aoûtant, mais dont la peau prend plus de consistance. A mesure qu'ils s'aoûtent, leur peau, de lisse et d'unie qu'elle étoit, s'épaissit, se durcit et devient graveleuse. Les bourgeons fructueux du pêcher qui poussent dans l'année même, ne s'aoûtent que l'année suivante; au lieu que les autres branches à bois et les gourmands s'aoûtent comme les bourgeons de tous les arbres. Il en est de même des branches à fruit de l'amandier et du figuier.

X. C'est au solstice, et durant les jours caniculaires, que se fait la première préparation des yeux des arbres. Tous les boutons à bois et à fruit, qui avant étoient,

les premiers presqu'imperceptibles, et les autres d'une médiocre grosseur lors du renouvellement de séve, se manifestent par le progrès, l'avancement et la consommation du bouton. Son complément et la chute de la feuille qui lui étoit attachée, n'ont lieu qu'à l'égard des arbres qui ont donné des fruits de primeur. Immédiatement après le solstice, et durant la canicule, la première chute des feuilles de ces derniers est sensible, et ensuite toutes les autres jaunissent successivement et tombent peu à peu, en sorte qu'au commencement d'octobre (à la mi-vendémiaire), ces arbres de fruits précoces sont entièrement dépouillés, à l'exception de l'abricotier qui est très-abondant en séve, et dont les boutons sont plus de temps à être complétés.

XI. C'est encore au solstice que les graines de la plupart des plantes tournent, pour arriver à leur entière formation : jusque-là elles ont peu grossi, l'amande et le germe ne sont que des embryons informes. En ouvrant ces graines, on n'y aperçoit l'amande qu'à l'aide du microscope; au solstice, les graines commencent par être laiteuses, puis glaireuses; leur peau mince et plate s'épaissit et se gonfle; les plantes qui ne sont qu'en fleurs font paroître leurs graines, enfin elles s'aoûtent. La vigne est un des végétaux dont les progrès se font alors le plus apercevoir. Depuis le solstice jusqu'à la maturité de son fruit, ils sont plus sensibles que depuis le printemps jusque-là. Son bois s'aoûte, le raisin commence à tourner dans les vignobles les plus hâtifs, et on est étonné de voir grossir, comme tout à coup, ce fruit qui avoit paru dans un état de langueur et d'inaction.

XII. Les arbres gommeux et résineux éprouvent, lors du solstice, un nouvel épanchement de séve : ce flux de gomme arrive dans le pêcher en deux manières, d'abord quand le suc propre s'extravase à travers le tissu cellulaire et se coagule, ensuite quand il pourrit et gangrène la branche. On voit du matin au soir à un bourgeon de l'année une tache jaunâtre qui brunit, qui de rien, dans son commencement, s'étend toujours vers le haut : ces branches attaquées de la gomme, sont calcinées, toutes leurs parties s'en vont en pourriture.

XIII. En examinant les racines lors du solstice, on les voit pousser de nouveaux filets blanchâtres et brunâtres, et renouveler leur chevelu qui pulluloit de toutes les racines grosses, moyennes et petites : il doit donc s'opérer aussi une plus ample distribution de séve, ainsi qu'un mouvement universel dans toutes les parties de l'arbre.

XIV. Les moucherons, les pucerons, les punaises des deux espèces, et les chenilles surtout, qui ne devroient éclore que l'année suivante, se renouvellent au temps du solstice et de la canicule; mais tous ces animaux périssent promptement, sans laisser de postérité.

Des effets du renouvellement de Séve, propres aux Végétaux.

Outre les mortalités des arbres tant subites, que celles causées par le flux de gomme, la cloque et le renouvellement des insectes, il est d'autres maladies périodiques, régulièrement fixées à l'époque du solstice et de la canicule. Ce qu'on appelle *le blanc* attaque plusieurs arbres, et spécialement le pêcher; la rouille et la chute de quantité de feuilles arrivent; la brûlure des branches a lieu; les jaunisses se manifestent. Il n'est pas question des jaunisses habituelles qui proviennent de langueur, de caducité, de vieillesse, de sécheresse, et du vice de la terre, mais de celles qui

prennent tout à coup aux arbres en entier, ou à différentes branches seulement, et qui l'année suivante disparoissent.

Les chancres, les ulcères, les excroissances, ne se déclarent qu'au solstice. Les fentes des arbres qui ne sont que des maladies de réplétion se manifestent alors; les rayons du soleil dardant fortement sur la terre, font monter dans l'arbre une plus grande abondance de séve; lorsque l'écorce est insuffisante pour la contenir, il se fait des crevasses en différens endroits de la peau, jusqu'à la partie ligneuse, puis elles s'étendent et s'agrandissent depuis le tronc jusqu'à la tête de l'arbre, comme si l'on avoit fait une incision du bas en haut, et le suc nourricier paroît congelé aux deux côtés, où la peau est séparée. Ces fentes sont des espèces d'hémorragie de séve; il en est de plus légères, qui ne sont que des gerçures de couleur jaunâtre faites à la peau; ce sont autant de marques de la vigueur et de la fécondité des arbres; les caducs et les infirmes ne présentent point de pareils symptômes. Les jeunes greffes sont aussi fort sujettes à ces petites fentes, occasionnées par une extravasion du suc nourricier surabondant.

Le dépouillement des feuilles vient d'une cause tout opposée à celle des fentes des arbres qui, jusqu'au solstice, ont entretenu leur verdure, et sont desséchés dès qu'ils sont frappés par les rayons perçans du soleil, à cause du peu d'humide radical qu'ils renferment.

Ce renouvellement de séve est un événement très-important dans le jardinage; et une répétition abrégée du printemps; ce qui se passe en grand dans cette saison se retrace en petit lors du solstice. Sans entreprendre d'expliquer tous les phénomènes rapportés plus haut, il suffira d'en donner des raisons générales qui pourront s'appliquer à chacun en particulier. La cause pour laquelle le solstice occasionne un renouvellement de séve, doit être attribuée au soleil, qui étant dans son point fixe, du moins par rapport à nous, agit plus puissamment alors sur tous les corps sublunaires. Ainsi ses rayons, dardant presque perpendiculairement sur notre horizon, donnent une nouvelle action aux végétaux; leur chaleur presque concentrée met dans un nouveau mouvement tous les sucs de la terre, elle agite, elle développe, elle excite les levains, les acides, les parties nitreuses, sulfureuses, vitrioliques et huileuses, répandues dans le sein de la terre; de là cette inflammation et cette fermentation qui leur est communiquée. Les racines doivent conséquemment travailler avec presqu'autant d'activité qu'au printemps, à envoyer dans toutes les parties des végétaux la séve dont il doit se faire une ample distribution.

Toutes les causes particulières concourantes à la végétation agissent diversement entre elles; les unes par voie d'extension et de dilatation, les autres par une pression et un serrement de parties; celles ci par une progression successive, et celles-là d'une façon presqu'insensible. Il faut que la séve soit mise en mouvement par l'action du soleil dardant perpendiculairement sur l'horizon, qu'elle soit poussée du sein de la terre dans les tuyaux des racines, qu'elle y soit travaillée et transmise au tronc, pour y subir une autre préparation, et être rendue propre à se répartir dans tous les rameaux de l'arbre. Or, ces choses particulières à l'événement qui nous occupe ne peuvent s'opérer en un instant. Enfin, les sucs après avoir passé par les différens instrumens de la végétation, doivent avoir reçu leur complément, afin que leur métamorphose en bois, en feuilles, en fleurs et en fruits, se fasse. Telle est la raison pour laquelle l'action du solstice ne se manifeste que lors de la canicule, qui par elle-même ne contribue ni au bien ni au mal qui arrive alors.

Il y a cette différence entre l'action de la séve, lors du solstice et durant la cani-

cule, avec celle du printemps, que dans cette saison tout se passe avec un certain ordre et par degré, mais toujours en augmentant à proportion que le soleil approche de plus près de notre horizon, au lieu qu'après le solstice l'action de la séve est plus subite, plus rapide, brusque pour ainsi dire, parce que le soleil dardant presque d'à plomb sur la terre, lui cause un mouvement plus accéléré qu'au printemps. De plus, la terre qui s'est reposée tout l'hiver, et qui n'a fait aucune dissipation de ses sucs, est comme neuve encore, et enrichie d'un fonds de substance presqu'inépuisable. Il n'est pas étonnant qu'après avoir fait emploi d'une très-grande partie de ses sucs, le mouvement de la séve soit moins actif, et d'une plus courte durée au solstice qu'au printemps. On peut ajouter à ces raisons, que lors du printemps jusqu'à l'époque du solstice, l'air a déjà pompé amplement l'humide radical, répandu dans toutes les plantes, qui, malgré la restitution d'une partie qu'il leur en a faite, ont éprouvé une grande dissipation de leurs sucs par le retranchement de leurs bourgeons, enlevés ou cassés. Il s'ensuit que la substance renfermée dans leur capacité, ne peut être susceptible des mêmes impressions pour végéter, que lors du printemps, où tout est dans sa vigueur et dans son intégrité.

Ces bourgeons que l'on nomme *adventices*, et qui se multiplient alors, ne sont jamais ce qu'on appelle *bois franc*, ils sont au contraire maigres, élancés, et ne parviennent point à la grosseur des autres. Ils partent quelquefois plusieurs ensemble d'un même oeil, et émanent des pousses que l'arbre a faites depuis le printemps; difficilement apperçoit-on leurs yeux fort éloignés les uns des autres. Leurs feuilles d'un vert naissant jusqu'à leur chûte, sont beaucoup plus petites que celles des autres bourgeons, et elles n'arrivent jamais à leur grandeur.

De l'action de la Séve dans les Végétaux, durant l'hiver.

C'est un préjugé assez général que pendant la saison de l'hiver, toute action cesse de la part de la séve, parce qu'alors rien ne paroît de sensible. On imagine un épaississement, une coagulation de cette liqueur, un engourdissement, une léthargie dans les végétaux et dans la terre durant cette triste saison. Si l'on veut néanmoins s'assurer de l'état des arbres avant, durant et après le froid, afin de comparer leurs divers états, on reconnoîtra sans peine des indices d'une végétation bien réelle, quoique lente et cachée. On a dit que le chevelu des arbres ne subsistoit ordinairement qu'un an, et qu'il se renouveloit successivement; car le tissu de ces sortes de racines est si mince et si délié, que bientôt elles sont épuisées et oblitérées; en arrachant un arbre, on voit beaucoup de chevelu qui semble vivant par la couleur, mais qui tombe en poussière dans les doigts, et il en paroît en même temps d'autre naissant, ou déjà né. C'est durant l'hiver que se reproduisent ces petites racines.

Aux plaies faites les années précédentes, et qui n'étoient point encore totalement recouvertes, le bourrelet, le calus, la cicatrice commencés, achèvent de se former plus lentement à la vérité, que durant la belle saison. Quant à celles que reçoivent les arbres en hiver, la séve y arrive de toutes parts comme dans les autres saisons, surtout aux arbres gommeux. Dans ceux-ci la gomme n'a cessé de fleuer en hiver, de même qu'au printemps, quoiqu'en moindre quantité; elle étoit moins épaisse et moins visqueuse, soit que l'humidité de l'air, les brouillards et les pluies la délayassent, soit que ce fût l'effet d'une moindre coction des sucs durant l'hiver.

Personne ne doute qu'un grand nombre de légumes et de graines semées durant l'hiver ne végètent considérablement; celles-ci germent en terre, et poussent au

dehors leur tige. Telles sont les mâches, le céleri, les pois hâtifs, qu'on sème à la sainte-Catherine (au commencement de frimaire), les grosses féves de marais, les laïtues à coquilles, et celles à couteau, qui sont semées sur des ados, sans parler des plantes bulbeuses et de quantité de fleurs semées, ou à la veille des hivers, ou pendant leur durée, qui lèvent, poussent et se fortifient. De ce nombre sont les soucis, les pavots, les pensées, les violettes. Bien plus, certaines plantes fleurissent même en plein hiver, comme les crocus, les perce-neige, les primevers. D'autres poussent sous la neige, lorsqu'elle n'a pas été précédée de la gelée; de ce nombre sont les pervanches, les épatiques, les petits ellébores noirs, sur les racines desquels la chaleur de la terre agit et fait fondre la neige.

Il est constant que plusieurs boutons à fruit, commencés et ébauchés en automne, acquièrent leur complément durant l'hiver même. Deux autres indices déterminent encore à admettre une action réelle et bien caractérisée de la séve dans les végétaux en hiver. Le premier consiste dans l'éjection de la partie écailleuse de l'écorce des arbres, et dans la reproduction de la peau; en touchant pendant l'hiver les écorces épaisses de la tige des arbres âgés qui ont la peau écailleuse, elles se détachent comme d'elles-mêmes. Les gelées, les dégels, les brouillards, les pluies attendrissent et détrempent en quelque sorte ces parties spongieuses; pour peu que la séve gonflant la peau qui est dessous, les pousse au dehors, elles tombent, ce qui n'arrive point en été, temps auquel les vents et les rayons du soleil resserrent ces parties. Elles sont remplacées par d'autres qui se forment de nouveau, et qui à force d'être frappées et poussées à leur tour éprouvent le même sort. Le second indice qui dépose en faveur d'un progrès non moins réel dans les arbres, c'est ce qui arrive à quantité de branches qui n'ayant pu être parfaitement formées durant l'automne, s'aoûtent en hiver, et acquièrent une nouvelle épaisseur de peau qui devient dense et graveleuse. La couleur que l'automne leur avoit laissée, est remplacée par une couleur brunâtre de bois formé; elles augmentent aussi de volume, ce qui suppose une augmentation de suc nourricier.

Tous les arbres de fruits à brou, à coquille et à roche, font éclore au milieu des rigoureux hivers leurs fausses fleurs; celles du noyer sont de la grosseur et de la longueur du doigt, son feuillage naissant ne paroît que fort long-temps après. Il faut nécessairement admettre dans ces arbres une action de la séve, pour la production et l'éjection de ces fleurs. D'autres arbres caractérisent aussi une végétation formée durant l'hiver; ce sont les lilas communs, le chèvre-feuille, qui fleurit dans cette saison, et les rosiers qui poussent leurs feuilles de presque toute leur grandeur en janvier et en février (nivôse et pluviôse). On ne voit que trop souvent l'amandier en pleine fleur au mois de février (pluviôse); quelque prompte qu'on suppose la végétation, il est nécessaire qu'elle se fasse par gradation, et que toutes les causes internes mises en mouvement l'ayent communiqué aux parties qui composent les plantes, avant que la nature s'explique au dehors par des effets sensibles, ce qui indique de la part de la séve une action bien décidée durant l'hiver.

Comme la terre a éprouvé une sorte d'appauvrissement par tous les sucs nourriciers, et par les vents, et par la séve, etc., les brouillards onctueux des hivers, les frimats, les gelées successives, à force de la pulvériser, en diviseut les molécules; les fumiers, les engrais, et les labours lui donnent de nouveaux sucs, et occasionuent une fermentation. Le feu central de cette terre, aidé de celui du soleil au printemps, et des bienfaits de l'air, procure un renouvellement entier. Les récipiens de la séve déchargés des sucs qu'ils contenoient, il en est résulté une sorte

d'affaissement qui a produit un épuisement ; le repos alors devient indispensable; telle est la raison qui me l'a fait comparer à l'hiver, par rapport aux plantes. Durant cette saison, ce suc onctueux et balsamique qui doit au printemps donner l'être aux feuilles, aux bourgeons, aux fleurs et aux fruits, se forme et s'amasse dans les récipiens des végétaux. Par son séjour et son flux et reflux dans la plante il se cuit, s'affine et se perfectionne ; de là son action si impétueuse au printemps, et les progrès des végétaux si rapides.

De l'action de la Séve dans les arbres hors de terre.

Il s'agit de savoir de quoi vivent les arbres qu'on lève de terre avec leurs racines, qui restent long-temps oubliés et exposés au grand air, ou qu'on transporte au loin, quelquefois à des distances très-éloignées, souvent sans être garnis de terre ni de mousse, sans même être arrosés durant le transport; c'est d'abord la diminution de l'évaporation qu'ils éprouvent lorsqu'ils sont en terre. Toute l'opération de la séve est concentrée dans l'intérieur ; et les pores fermés au dehors par le ralentissement d'action, empêchent la dissipation des parties spiritueuses ; l'air ensuite les nourrit par ses parties onctueuses, émanées des substances terrestres. De plus, l'humide radical qui existe dans les plantes, est répandu dans la totalité des arbres dont il imbibe les parties ; cet humide, pour peu qu'il en reste, sert à les soutenir et à leur conserver la vie. Les plantes, ainsi que les graines, ont de plus une humeur onctueuse et visqueuse, laquelle est empreinte dans les conduits de la séve, pour faciliter son action et son introduction. Elle contribue beaucoup à conserver aux arbres leur esprit de vie, dont, à proprement parler, elle est le principe ; elle est la cause primordiale de la conservation des graines, en nourrissant leur germe et en l'humectant.

Enfin, ce qui contribue le plus à conserver la vie à tous les arbres et aux plantes hors de terre, ce sont les rosées des nuits et la fraîcheur de l'air durant la saison où leur transport se fait, saison où les jours sont toujours les plus courts. A l'égard de ceux qui étant enfermés, ne jouissent point des bienfaits de l'air, il est des moyens pour les conserver dans leur transport ; au reste, tous les végétaux ne sont point capables de soutenir la même abstinence. Les orangers qu'on appelle ici *Provençaux*, sont sujets à périr ; les jasmins qui viennent d'Espagne ne le sont guère moins ; il en est de même de toutes les plantes exotiques qui ont passé la mer.

Article III.

Germination des Graines, et leur formation sur les Plantes.

On appelle *germination*, ce premier développement qui arrive à la petite plante concentrée dans le corps de la graine, dont les parties se gonflent à peu près comme fait une éponge dans l'eau. Toutes les plantes portent des graines qui germent mises en terre. Sans parler de celles dont les graines ne lèvent point, ou qui ne les amènent jamais à une parfaite maturité, aucune ne germe uniformément, et toutes prennent leur temps marqué par la nature, sans jamais se départir des lois établies pour chacune d'elles. On sème des laitues, du cerfeuil, de la poirée, des épinards, et autres qui lèvent au bout de vingt-quatre heures, tandis que le céleri, le persil, la graine d'asperge, la tripe-madame sont des temps considérables à se montrer hors de terre. Toutes les graines qui ont des lobes s'ouvrent en deux lors de la germi-

nation, pour donner passage à la plume et à la radicule ; cependant celles qui n'ont qu'une pièce, comme le blé, dont la substance est moins ferme et moins huileuse, se transforment en une bouillie blanche, et se pourrissent dans la terre afin de germer.

Cette germination, ce développement de germe et ce changement d'un corps si petit en une plante si étendue, s'opèrent par l'esprit vital de la graine, les acides de la terre, et les parties agissantes et nutritives de l'air.

Il faut supposer d'abord que ce changement d'une graine en une plante se fait par voie de fermentation, et il n'est pas difficile d'en établir la certitude. Ce principe de vie dont on a prouvé l'existence, consiste dans une agitation perpétuelle et une circulation non interrompue des parties spiritueuses renfermées dans la graine, du moment qu'elle est formée. A cet esprit viennent se joindre les sucs de la terre, qui, introduits dans l'intérieur de la graine sitôt qu'elle y est déposée, en augmentent l'agitation. Enfin l'air, soit celui qui est dans l'intérieur de la terre, et qui entre par la petite ouverture de la première peau, soit celui de dehors, qui porte toujours avec lui des parties spiritueuses et agitées, contribue encore à cette fermentation. Il arrive alors à la graine ce qu'éprouve une masse de pâte, à l'occasion d'une poignée de levain. Ainsi sa germination a pour premier principe les parties spiritueuses de la graine même, aidées et augmentées par celles de la terre et par l'impression de l'air. Le feu central, les rayons animés du père de la lumière, joints à toutes ces causes particulières, concourent à produire cette fermentation.

Qu'on fasse tremper une fève durant vingt-quatre heures, on, après en avoir mis plusieurs en terre, qu'on les déterre à mesure qu'elles germeront, et on verra qu'à l'endroit de la graine où est ce petit trou dont on a fait mention, la peau une fois plus épaisse commence à se gonfler, dès que l'humidité s'est introduite par là dans le corps de la graine. Pénétrant les deux premières peaux qui sont poreuses, elle les fait aussi gonfler et s'étendre ; celle de dessus paroîtra si tendue, qu'elle presse fortement sur les deux lobes. Si on ouvre le corps de la graine, on apercevra que l'humidité a pénétré toute sa capacité, que les lobes ont grossi considérablement, que leurs fibres et leurs aires sont pleines, et que les différens canaux sont imprégnés de cette humidité. En les pressant dans les doigts, cet humide sortira à travers la peau, et par l'orifice placé à l'endroit de la radicule.

L'humide radical de la terre, les parties acides qu'elle contient, l'air, la chaleur, à force d'entrer, obligent les pores de la peau à s'ouvrir, et agrandissent les fibres. Ce mouvement passe de la peau dans le corps spongieux et farineux de la graine, pour se communiquer aux parties qui composent le germe. On a prouvé que toutes les peaux ont deux qualités particulières, une âpreté ou un acide, et un muqueux ou onctueux. Leur union avec les parties acides et onctueuses de la terre, augmente la fermentation à proportion de l'affluence des sucs qui s'introduisent toujours de plus en plus. Tant que ces peaux sont imprégnées de ces deux qualités, la fermentation continue de leur part ; mais lorsque détrempées jusqu'à un certain point, après s'être déchargées dans le corps de la graine, il ne leur reste plus de parties volatiles, elles sont expulsées, comme on l'a vu, la graine pouvant se passer de leur secours.

Les sucs de la terre, quoique filtrés à travers ces peaux qui sont alors bandées et serrées, et à travers les lobes, n'opéreroient pas néanmoins de germination, s'ils ne passoient encore dans la fibre transversale qui tient ensemble les lobes, la plume et la radicule. Ils y entrent aussi par voie d'impulsion, comme le sang dans

nos veines, et leurs mouvemens opposés forcent la plume et la radicule à prendre une direction contraire, suivant une loi générale du mouvement, qui veut que tout corps se porte vers l'endroit où il trouve moins de résistance.

Jusque-là les sucs divisés ont été introduits dans la graine obliquement, et par voie d'impulsion. Ceux qui ont passé dans la radicule ont rencontré la fibre transversale, d'où ils se sont répandus dans les lobes et à travers les orifices de la peau, afin de monter ensuite vers la plume. Les lobes ne se sont remplis de sucs que pour s'en dépouiller en faveur de la plume et de la plante naissante. Certaines graines les font voir placés singulièrement, lorsque la plante est formée; dans une rave les queues des lobes sont couchées sur le haut de cette plante, à la tête de laquelle le reste est attaché. Ils se sont amincis; leurs queues alongées sur la rave, environ du tiers de sa longueur, et collées dessus, s'élargissent dans le haut et dégénèrent en pointe. A la place de ces lobes devenus inutiles, la nature forme intérieurement un nodus, où se trouvent diverses fibres fort serrées, qui servent comme de soupapes destinées à ralentir l'action du suc nourricier, qui se porteroit avec vélocité vers la partie supérieure de la plante naissante, au lieu de se partager entre elle et la radicule, ou qui passant trop vîte, ne pourroit être digéré ni recuit. S'il étoit transmis sans obstacle des racines à la tige, elle s'alongeroit tout à coup, deviendroit menue, élancée, et s'étioleroit. La raison en est, que les corps, et surtout les fluides, sont lancés en ligne droite, ou descendent perpendiculairement et rapidement, quand nulle cause étrangère ne s'y oppose.

Cette dilatation des fibres et leur extension, ayant toujours lieu de plus en plus; à mesure que les récipiens de la séve grossissent, suivant l'impulsion plus grande, la fermentation augmente aussi, et la plante prend son accroissement en tout sens, d'autant que les sucs nouveaux se poussent plus vivement les uns et les autres.

Il est encore une partie des graines concernant la germination, qu'il ne faut pas omettre; ce sont les feuilles dissimilaires, ou matrices, qu'elles produisent immédiatement après que, sorties de terre, elles sont plantes naissantes. Ces feuilles, les mêmes que les séminales dont on a parlé, sont toujours unies, existent dans le corps même de la graine, et forment à chaque lobe une empreinte. Le nom de *dissimilaire* leur a été donné, parce qu'elles n'ont aucun rapport avec les autres feuilles propres et particulières à la plante. Elles en diffèrent quant à la figure, à l'épaisseur, à la grandeur, à la couleur, au tissu, à la longueur de la queue, à leur emplacement, à leur durée et à leurs fonctions.

Les bourgeons naissans chaque année ont aussi des feuilles dissimilaires, quoiqu'on ait cru qu'elles n'étoient l'apanage que des graines germées. On les apercevra bien distinctement dans les pampres de la vigne. Proche de l'endroit où le rameau est sorti de son oeil sur le bois de l'année précédente, on verra au bas de ce bourgeon deux petites feuilles rondes à queue courte, taillées et découpées tout autrement que les grandes feuilles de la vigne: elles sont du reste les mêmes que celles des graines germées. Toujours le vert des feuilles dissimilaires diffère de celui des feuilles ordinaires de chaque plante, tantôt plus pâle, et tantôt plus mat. Elles sont longues, rondes, dentelées, unies, plates, convexes, raboteuses, velues, tandis que les autres n'ont aucune de ces qualités.

Beaucoup de gens prennent pour feuilles dissimilaires les lobes alongés, et prétendent qu'après avoir fourni à la radicule la nourriture qui les fait devenir la racine de la plante, ils en sont nourris à leur tour, et par ce moyen se changent peu à peu en feuilles. Les extrémités des lobes qui ont beaucoup de rapport avec elles, ont

ent fait dire que les feuilles dissimilaires, dans la plupart des plantes, ne sont que les deux lobes de la graine qui, après s'être séparés l'un de l'autre et s'être étendus, sortent de terre. La plume, en grossissant, ouvre ces lobes qui deviennent séminales. Ce qui peut appuyer cette opinion, c'est ce qu'on aperçoit ordinairement dans les graines sortant de terre. Par exemple, dans une bordure d'épinards, de cerfeuil, de persil nouvellement semée, la terre est couverte d'abord de petites feuilles longues, fort étroites, unies et nullement échancrées, comme celles de ces plantes. Mais une vingtaine de jours après, ces lobes alongés disparoissent, la plante recevant suffisamment de nourriture par le ministère des feuilles dissimilaires qui ont cru alors.

Dans la laitue, les citrouilles, les concombres, les melons, elles sont au plus de la moitié de la grandeur des autres. Placées tout en bas, rampantes presque sur terre, tenant à ce qu'on appelle le *collet de la plante*, elles présentent par leur concavité et leur rondeur, la figure d'une coquille. Dans les choux, les deux premières feuilles du bas sont toujours plus petites que celles d'au-dessus.

Comme elles naissent les premières, elles meurent aussi les premières. Elles n'existent pas moins dans les graines à long tuyau creux, que dans les autres plantes, et sont du double plus longues, plus larges et plus épaisses que les naturelles. Toutes les feuilles dissimilaires des bourgeons de chaque année, et des arbrisseaux qui naissent de graines, sont rondes, petites et minces, de quelque nature que soient les autres. Il faut en excepter ceux à feuilles alongées, tels que le pêcher et l'amandier, où les dissimilaires tenant de la figure des naturelles, sont toujours un peu longuettes. Dans tous les légumes qu'on laisse monter en graine, à mesure que la tige s'élève, les feuilles du bas se sèchent; mais les premières qu'on trouve desséchées sont les dissimilaires. Dans les gros légumes, celles ci sont plus petites, sortent du collet même de la plante, sont d'un vert plus blafard, bordées tout autour et comme ourlées finement, au lieu que les autres sont déchiquetées.

Comme il y a des graines et des plantes sans lobes hors de terre, et même en terre, il en est aussi qui n'ont point de feuilles dissimilaires. On n'en a pas aperçu dans les carottes, les asperges, les oeillets de graine, ni dans celles dont les plantes ont des feuilles déchiquetées, telles que celles du sapin, du cyprès, de l'if, du pin, du genevrier, qui ne sont, à proprement parler, qu'un assemblage de folioles. On n'en peut donner d'autre raison, sinon que la plante, née de ces sortes de graines, est monocotyledone, c'est-à-dire, qu'elle n'a qu'un lobe. Sa tige n'est pas plus grosse qu'un fil fort fin; elle est très-long-temps à grossir, a peu de substance, et est fort sèche; au lieu que, dans les plantes à feuilles dissimilaires, les graines germées ont leur tige et leur radicule aqueuses, humides et abondantes en séve.

La formation de ces feuilles est antérieure à la germination de la plante. Repliées entre les deux lobes, elles ont servi au germe, tant que la graine a été hors de terre, pour en entretenir l'esprit vital, en se remplissant d'abord elles-mêmes de cet onctueux qui réside en eux. Par conséquent ces feuilles formées prématurément, restent toujours les mêmes, et ne doivent point changer. La plante naissante n'ayant besoin que de sucs très-déliés en petite quantité, la nature ne lui donne pour ses pourvoyeuses, que des feuilles fort petites et conformes à sa situation, elles l'allaitent, pour ainsi dire, dans son enfance, et ne doivent contenir qu'une petite quantité de sucs. Leur queue est toujours fort courte, et leur emplacement vers le bas a pour principe la nécessité d'administrer promptement des vivres à la plantule.

Cette reison est le même pour les feuilles dissimilaires des bourgeons qui y sont placées à l'endroit des sous-yeux. N'étent eccompagnés que de ces feuilles d'une étendue si bornée, ils sont tonjours plus petits que les yeux supérieurs dens les pourvoyeuses qui ont plus de volume. Les bourgeons nés de ces sous-yeux, restent nains, et ne parviennent jamais d'enx-mêmes à l'étendue de ceux qui viennent des yeux formés, et qui sont accompsgnés de feuilles de la grandeur ordinaire. Je dis d'eux-mêmes, parce que qusnd on leisse egir la neture, elle ne se départ jamais de cette règle; mais par le moyen de l'ert, c'est-à-dire en tsillsnt une branche à l'endroit des sous-yeux et en courson, il en naîtra un bourgeon eussi fort qu'un gourmend. La raison en est, que l'abondance de la séve, qui elors n'a d'autre canal pour se déposer que ces sous-yeus, dilate et agrendit leur germe.

On prétend que les feuilles dissimilaires sont établies les tutrices et les gardiennes des graines lors de la germination, pour garantir le plnme tendre alors, et estrêmement délicate. Qu'on lui ôte en effet ses feuilles dissimilaires, elle ne s'alongere plus, et même périre. Qu'on les déchire, et l'on verra qne le végétetion en souffrira: ainsi lorsque les insectes et les oiseaux les attsqnent, il ne faut plus rien espérer de le plante future. Des cultivateurs font gerder leurs haricots lorsqn'ils lèvent, parce que les pigeons qui aiment beaucoup ces premières feuilles, ravagent leurs plents en les pâturant. Qusnt les lièvres ou les lspins les ont mangées dans les pois et les lentilles, c'en est fait; cependent les pois drageonnent, et font quelquefois éclorre du collet, des pousses toujours maigres et fluettes, et ne donnent que fort peu, en compareison de ce qu'eussent fait les plantes, si leurs feuilles matrices eussent été intactes.

On ne peut edmettre l'usage des feuilles dissimileires pour défendre la tige naissante de le trop grande impression de l'air et des reyons du soleil. Il ne fant que des yeus pour s'en convaincre. A peine sont-elles hors de terre, qu'elles s'écartent l'une de l'autre, en se partageent à droite et à geuche de la même manière qne les lobes. Tout d'un coup elles s'étendent et s'apletissent; d'ordinaire elles sont à fleur de terre, et par conséquent elles ne peuvent donner d'ombrage à cette tige, ni la garantir de l'air et du soleil. Quand elles commencent è se montrer, elles sont blanchâtres; mais à peine ont-elles participé eux bienfaits de l'air, qu'elles deviennent d'une couleur plus foncée, et d'un vert mat. Ce sont eutant de veses, dont la fonction est de garder et de fournir la nourriture à la jeune plante, esposée à périr sans elles, et de le rafraîchir en lni commnniquant la pluie et la rosée. Placées entre la racine et le plume, elles retiennent les parties plus grossières du suc, dont les plus pures proportionnées è la délicatesse de la plume passent en elles.

Lorsque l'srbre est pourvn de racines, leur secours lui est moins nécessaire; élevées hors de terre elles pâlissent, et leur durée est courte. Soit que les lobes deviennent feuilles séminales, ou non, il n'en est pas moins constant qu'ils ne durent que jusqu'à ce que celles-là soient en état de les remplacer et de rester attachées à la plante qui, long-temps après le germination, en retire une grande utilité.

Il reste deux points importans à examiner par rapport eux graines, l'un qui concerne leur formetion sur les plantes, et l'eutre qni regarde le pratique du jardinage ponr les recueillir, les conserver, les semer et les traiter conformément aux règles de l'art.

En même temps que les graines sont l'origine des plantes, elles en sont la fin dernière. Quoique l'intention de le nature en les prodnisant, soit le procréation des végétaux, elle ne les a néanmoins multipliées presqu'à l'infini, que pour être

employées à nos besoins et à nos usages. Si l'ordre de la réproduction des plantes est interrompu pendant le cours d'une seule année, la misère, la faim, la maladie et les mortalités suivent de près la stérilité et la disette. Tout étant fait pour le germe, rien ne s'est passé dans la végétation qui a précédé la formation de la graine pour l'année subséquente, qui n'ait tendu directement à cette fin. On va jeter un coup d'oeil rapide sur tant d'évènemens particuliers.

Durant l'hiver la terre a travaillé d'abord à faire provision de nouveaux sucs, à la place de ceux qui ont été employés dans le cours de la végétation précédente. Les neiges, les pluies, les bronillards et les différentes parties humectantes et bénignes que l'air porte avec lui, ont renouvelé, pour ainsi dire, la terre qui, durant l'hiver, a concentré son action. Voilà une préparation générale pour tous les végétaux, comme pour la formation des graines, soit de celles qui doivent être répandues sur la terre, soit de celles qui ont commencé dès-lors à germer, et qui vont se former dans les arbres et sur les plantes. La nature a encore d'autres moyens pour la formation des graines dans les plantes qui doivent en être les instrumens et la cause sur la surface qu'elles occupent.

Les racines dans ces dernières, ont, durant l'hiver, fait en terre de nouveaux progrès; elles ont renouvelé leur chevelu épuisé, et se sont remplies de nouveaux sucs. Ces sucs par leur séjour dans les racines et dans les autres parties de l'arbre se sont affinés. Tandis que la végétation sensible n'a point eu lieu, ils ont acquis une nouvelle cuisson. Ces sucs, renfermés dans les récipiens de la séve, ont été comme macérés par les froids piquans. D'un autre côté, la terre, dont les parties spiritueuses ont été épuisées à force d'etre pompées par la racine, et à qui durant la végétation précédente l'air a ravi sa lymphe en plus grande partie et son humide radical, reçoit des nouvelles influences de l'air, les parties volatiles dont elle a été privée. Enfin tous les sucs déposés dans les yeux des plantes, ont été subtilisés dans leurs enveloppes particulières par leur séjour, par la fermentation perpétuelle, ainsi que par une circulation non interrompue.

Cependant le printemps arrive lentement, l'air dirige toute son action vers la graine pour sa formation; elle ne fait aucun mouvement, aucun progrès qui n'y tende. Les racines pompent déjà les nouveaux sucs confiés à la terre, et les envoient à la tige en petite quantité. De là ils passent aux branches qui les communiquent aux boutons: ceux-ci se gonflent insensiblement, grossissent peu à peu, s'épanouissent et fleurissent. Ces sucs ne sont ensuite transmis dans la pulpe, la capsule, le noyau, la cosse, la gousse, la coque, le brou, et autres enveloppes, que pour former une amande qui fait le corps de la graine, et enfin dans cette amande un germe.

Déjà filtrés et travaillés dans les bourgeons et dans les feuilles, les sucs sont poussés par un mouvement diract du bas en haut d'abord, et arrivent par gradation de couloirs en couloirs, jusqu'aux derniers récipiens de la séve les plus prochains de l'embryon du germe futur. Le printemps ne fait que développer cet embryon formé durant la végétation précédente, soit dans les yeux des arbres, où il est comme en miniature, soit dans la graine mise en terre. Les sucs y sont transmis par une voie toujours oblique, et un mouvement gêné, mais conforme à la situation des graines attachées de côté à une queue ou à un filet obliquement placé.

Celles qui semblent les plus perpendiculaires, ce sont le blé sur son épi, les pavots, les coquelicots dans leur tête, les pieds d'alouettes, les graines des oeillets. Celles du blé paroissent posées d'à plomp sur la petite verge où elles sont encas-

trées; mais considérée chacune en particulier, on verra qu'elles sont un peu penchées. La petite verge du milieu semble droite, parce qu'elle est d'à plomb au fœtu ou à la tige; en ôtant les grains et toutes les petites cosses qui leur servent de cloisons, on trouvera un petit montant de la longueur de l'épi, applati d'un côté, et de l'autre en zigzag, depuis la naissance de l'épi sur le tuyau jusqu'en haut. On y voit des espèces de hoches, formant des enfoncemens, et par conséquent des saillies en forme de petits goussets, où sont placés à côtés les uns des autres, et à divers étages les grains et les pailles formant l'épi.

Quant aux autres qui paroissent avoir leurs graines ou les vases qui les contiennent dans une situation perpendiculaire, les sucs qui, pour les former, sont lancés perpendiculairement le long de la tige, n'y arrivent pas de même. Parvenus au bas de la tête du pavot, ils sont arrêtés, et au lieu de se décharger, ils sont forcés de faire un circuit autour de la membrane, qui forme cette tête, et le long de laquelle ils se coulent, pour parvenir successivement à chacun des conduits ou petits filets qui répondent à chaque graine en particulier, et qui sont toujours placés de côté, comme on le voit en ouvrant une cosse de pois ou de féve.

Ce suc n'entre point encore dans le germe, qu'il n'ait été de nouveau tamisé dans le corps farineux et spongieux de la graine, et le germe n'est point commencé, à moins que ce corps spongieux n'ait été auparavant travaillé pour le contenir. Quand il est formé, et que l'amas de ce suc liquide a acquis sa consistance par voie de fermentation et de cuisson, alors se forme le germe. Tandis que le plus spiritueux est poussé obliquement, et qu'il n'arrive jamais qu'avec effort, le plus grossier qui ne peut entrer dans la graine, se dépose dans ses enveloppes, ou retourne pour se disperser dans toute la plante. Elles en profitent pour grossir, et quand enfin la graine tout à fait formée, n'a plus besoin de leur secours, leur sort est de cesser d'être, et elle leur survit nombre d'années.

Comme pour arriver au germe intérieur de la graine, qui consiste dans la plume et la radicule, le suc nourricier a rencontré trois peaux qui lui ont barré le passage; savoir, l'épiderme, la peau qui la double, et celle qui enveloppe les lobes; il a dû faire aussi de nouveaux efforts pour entrer dans les lobes et dans ce germe. Dès lors on conçoit qu'il n'y a été admis qu'en filant et par menues parcelles, après avoir éprouvé de fréquentes filtrations. Ce suc qui a passé par tant de canaux, a été enfin introduit dans les parties fines et déliées du germe, et les a formées en même temps. Il faut même, afin que la graine se conserve que la nature ait départi à ce suc un principe de vie actuelle qui subsiste, tant que la graine a de faculté vivace, pour se conserver hors de terre.

Il faut encore que ce germe, quoique travaillé, acquière son point de maturité; il faut que le suc nouvellement arrivé dans son intérieur, se cuise et s'épaississe, afin que la graine puisse se garder, sans qu'il soit évaporé. Pour cet effet elle doit se débarrasser d'abord des parties superflues qu'elle renferme, et il n'y a point de graine qui ne sue immédiatement après sa formation. Alors elle est bandée, tuméfiée; et sitôt qu'elle a sué, elle diminue beaucoup, ses parties se resserrent, se durcissent, et se rapprochent l'une de l'autre. Si avant que de la laisser suer on la serroit et on l'enfermoit, elle se moisiroit infailliblement. Alors donc les pores de sa peau, après avoir laissé évaporer le superflu, doivent se boucher suffisamment, pour que le suc vital qui reste, ne soit point dissipé, et de façon néanmoins que les parties onctueuses et alimentaires de l'air, puissent y entretenir la fermentation actuelle, durant le temps que la graine restera sans être semée

et pour y procurer la circulation essentielle dans toutes ses parties. La nature alors concentre son action, elle presse, serre et lie ensemble toutes les parties, le suc oléagineux se cuit de plus en plus; la première peau tendre auparavant se durcit, étant frappée par l'air, et s'aplatit sur la seconde, qui, de son côté, presse sur les lobes: ceux ci appuyent à leur tour sur le germe, pour le tenir fermé et l'imbiber incessamment de cette qualité oléagineuse, dont ils sont pourvus.

C'est alors que cette graine ne demande plus qu'à être recueillie, pour être ensuite mise en terre, germer à son tour, et produire d'autres graines destinées à se multiplier, en se transformant en plantes qui germeront et se succèderont pareillement.

Circulation et force de la Séve.

La séve circule dans les plantes comme le sang dans les animaux: elle monte et descend plusieurs fois avant que de se changer en matière végétale. De là vient que quand on arrache une plante avec ses racines, et qu'on en met quelques-unes dans l'eau, les racines qui n'y sont point ne laissent pas de se conserver et de croître, parce que l'eau qui est montée dans la tige, en descendant s'est communiquée aux racines qui sont hors de l'eau. De même si on lie fortement le milieu de la tige d'une herbe à lait, comme le titbymale, il se fait une enflure au-dessus de la ligature, par l'amas de la séve qui y est arrêtée en retournant à la racine. C'est aussi par la même raison, par l'effet du flux et reflux de la séve, que le saule, la vigne, le boulean, l'osier, le groseillier, le sureau, le sycomore et quantité d'autres plantes poussent des racines par le bout de leurs branches quand on les met en terre, ce qui s'appelle *provigner*; et si l'on veut pousser les expériences plus loin, on verra d'agréables preuves de la circulation et de la force de la séve.

Par exemple, il n'y a qu'à mettre en terre l'extrémité d'une branche de ces arbres ou arbrisseaux qui se multiplient de provins, cette extrémité prendra racine; alors en coupant cette branche enracinée pour la séparer de l'arbre, et mettant son autre bout en terre, elle prendra racine par les deux bouts: étant ainsi en terre par les deux extrémités, elle a la figure d'un arc: en coupant l'arc par le milieu, on aura deux arbres enracinés.

Des curieux ont planté des arbres renversés, en sorte que les racines en sont vers le ciel et les branches en terre; ou plutôt les racines se changent en branches, et les branches deviennent racines: cela se fait avec des tilleuls. On met un tilleul la racine en terre, mais peu avant; on y met aussi les branches et la tête de l'arbre, on les arrête avec des crochets de bois: dans cette situation le tilleul sera planté par les deux bouts tout à la fois, et le tronc sera couché environ quatre doigts de terre; au bout de deux ans les branches auront fait bien des racines: on coupe les véritables et premières racines deux bons doigts en terre; on tire dehors par ce bout-là tout le pied de l'arbre, on l'élève en l'air, et on l'appuye avec une fourche, de peur que le vent ne l'agite; il aura alors pour racines ses anciennes branches, et pour tête ses anciennes racines: au mois de mai (floréal) suivant, ces racines anciennes devenues branches auront poussé des boutons, et le tilleul, s'accoutumant à cette situation, poussera bientôt comme un bon arbre.

Usage. Pour voir un effet surprenant de l'abondance de la séve et en tirer du profit, on n'a qu'à étêter un saule; il renaîtra au haut et le long du tronc une centaine de rejetons et de branches nouvelles, dont il n'y avoit aucune apparence

aux endroits d'où elles ont poussé: on coupe ces rejetons, il en viendra d'autres ailleurs; si on fiche en terre cent de ces rejetons, ils produiront chacun cent autres saules; en voilà dix mille, puis un million, et ainsi de suite jusqu'à l'infini On doit tirer partie de cette fécondité prodigieuse, pour multiplier les plants: par exemple, pour avoir un bois bien vîte, il n'y a qu'à coucher en terre, tout de leur long, des branches d'arbres fort séveux, qui font aisément racines, comme saule, osier, peuplier, aune, tilleul, boulean; ces branches pousseront des rejetons par tous leurs noeuds, et on aura bientôt autant d'arbres.

Tous ces arbres fort séveux, principalement les aquatiques et les bois blancs, ont une merveilleuse disposition à la fécondité; ils ont même, ainsi que les arbres toujours verts, le mérite de n'être sujets à aucune vermine, et cela par une raison physique. Les plants aquatiques ont la séve si insipide, et ils sont d'une nature si froide que les insectes ne peuvent ni s'en nourrir, ni faire leurs couvains; à l'égard des arbres toujours verts, c'est la dureté de leur bois et de leurs feuilles, et l'âcreté de leur séve qui les garantit de ces insectes. Un autre avantage qu'on tire des arbres verts et des arbres fort séveux, c'est qu'ils fournissent à la médecine des sucs ou autres choses fort utiles.

Sympathie et antipathie des Plantes.

Il y a des plantes qui vivent volontiers ensemble, et d'autres non. Deux plantes qui se nourrissent d'un même genre de sucs, se nuisent extrêmement quand elles sont trop proches, parce que le partage de la nourriture, qui convient à toutes deux, amaigrit l'une et l'autre; voilà l'*antipathie*. Au contraire, deux plantes auxquelles il faut pour alimenter des sucs tout différens, végettent et vivent ensemble parfaitement bien; voilà la *sympathie*.

Ainsi il y a de la sympathie entre le *figuier* et la *rue*, parce que le suc qui convient à la rue n'incommode pas le figuier. Il y a de la sympathie entre l'*ail* et la *rose*, parce qu'il faut un suc odorant à la rose, et un suc puant à l'ail; la rose n'en est même que plus belle et plus odoriférante, quand elle a l'ail pour voisin, parce qu'il chasse vers elle les sucs qui ne s'accommodent pas de la puanteur de l'ail.

Au contraire, il y a ordinairement de l'antipathie entre le romarin, la lavande, le laurier, le thym et la marjolaine: ces plantes ne sauroient que beaucoup souffrir ensemble, parce qu'il leur faut des sucs nourriciers tous semblables; en sorte qu'elles s'affament les unes les autres, et dépérissent insensiblement quand elles sont voisines, à moins que le terrain et le climat ne soit tout propre aux plantes du même genre, par exemple aux aromatiques. L'arbre qui produit le girofle, est un arbre qui ne souffre ni herbe ni arbre auprès de lui, parce que sa chaleur excessive attire toute l'humidité de la terre: de même que dans ces pays-ci le noyer est un voisin dangereux pour toutes sortes de plantes, parce que ses longues et nombreuses racines les affament, son feuillage épais les étouffe, et que l'onctuosité et l'odeur du bois les empoisonnent. Il y a aussi une grande antipathie entre le chêne et le cyclamen, entre la ciguë et la rue, entre le roseau et la fougère; ces plantes ne peuvent pas demeurer dans la sphère l'une de l'autre, il faut que l'une des deux périsse, souvent toutes deux sèchent sur pied; et cela non pas tant parce que l'exhalaison, la mauvaise odeur d'une plante punaise fait crever la plante délicate, mais parce que l'une retire à l'autre l'aliment dont

elle a besoin, ou bien il faut que le fonds leur en fournisse assez, par nature ou par art.

Usages. Voilà pourquoi, 1°. plusieurs plantes voraces ne végettent pas bien dans le même voisinage; et 2°. on ne doit donner à une terre effritée par de puissantes végétations, que des plantes aisées à nourrir.

3°. Pour que les plantes d'un jardin réussissent bien, il faut donc éviter de mettre ensemble celles qui se nourrissent d'un même suc. Ainsi on ne doit pas planter dans le même endroit toutes les plantes aromatiques; il ne faut pas mettre ensemble celles qui ont les mêmes qualités: les chaudes, les froides, et c. et il faut séparer les smères, à moins qu'on ne veuille éprouver si par là on peut augmenter ou diminuer les vertus bonnes ou mauvaises, ou que le climat, aidé de l'art, ne rende le fonds extrêmement convenable à la multitude des plantes homogènes ou voraces.

Article IV. *Anatomie des Plantes.*

Pour bien faire l'anatomie d'une plante, il est essentiel de la suivre dans tous ses états, et la prendre dès sa graine, pour ne la quitter que quand elle sera elle-même en graine. Dans cet intervalle *de graine à graine*, il y a huit choses différentes : la graine, la racine, la tige, les bourgeons, les branches, les feuilles, les fleurs et les fruits.

I. La Graine.

La graine est la semence que les plantes produisent pour la propagation et pour la conservation de leur espèce. Elle est l'origine et la source de la végétation et aussi le terme et la fin.

Toute graine est plante, et toute plante vient de graine.

La plante est toute entière dans la graine, et dans la plupart on la distingue nettement avec le microscope : elle y est à la vérité pliée et enveloppée, mais pourtant remarquable ; les feuilles et la racine y sont dans une situation distincte et non confuse; et une graine n'est ordinairement qu'une plante en raccourci, une plante concentrée, une petite miniature, mais qui contient tout : il y en a où l'on découvre encore plus distinctement que dans les glands et dans les avelines, les plantes toutes formées avec leurs fruits ou leurs graines, leurs feuilles, leur tige et leurs racines.

Non-seulement chaque graine, telle petite qu'elle soit, contient en soi la plante qui en doit naître, mais elle renferme aussi une matière blanche qu'on nomme *farine*, pour nourrir la plante naissante jusqu'à ce qu'elle ait une racine capable de l'alimenter des sucs de la terre : et outre cette matière farineuse, il y a une humeur huileuse pour entretenir dans la graine le principe de vie qui anime la petite plante concentrée qui sécheroit et périroit sans cette huile vivifiante.

Il est très-sûr que les plantes sont données des organes annexés aux deux sexes; ces organes sont placés dans les fleurs et dans les fruits, parties où les semences prennent leur fécondation et leur accroissement. Toutes celles qui portent des graines, ont des étamines et des pistils; les étamines sont les parties mâles et les pistils les parties femelles. Les fleurs qui ne contiennent que les premières

soot mâles, celles qui n'ont que les secondes sont les femelles. Celles où elles se trouvent réunies, comme dans le pêcher, l'abricotier, le poirier, le pommier, sont complètes et hermaphrodites ; ces dernières, ainsi que les mâles et les femelles, peuvent être stériles, on donne ce nom aux fleurs qui n'ont qu'une des deux parties sexuelles : une plaote ne donnera point de bonne semence ou graine, qu'elle ne soit pourvue d'étamines et de pistils réunis dans une même fleur ou séparés.

Lorsque les fleurs d'une plante sont toutes mâles ou toutes femelles, elles ne peuvent être fécondées que par la poussière prolifique des mâles de la même espèce. Quelques plantes ont les fleurs mâles sur un pied, et les femelles sur un autre, comme le mûrier, le tilleul, le palmier, le houblon, l'épinard : d'autres les portent sur le même pied, séparément et grouppées sur un filet, et la plupart ont leurs étamines placées auprès des pistils.

Les doubles où toutes les étamines se trouvent converties en pétales, ne donnent point de semences parfaites. On appelle neutres, les fleurs qui n'ont que le calice, sans aucun vestige d'organes sexuels, comme quelques bissus ou champignons.

Les sommets servent à séparer, à préparer la matière fécondante, et à la contenir. Au priotemps les boutons se développent, les fleurs s'épanouissent, les sommets des étamines s'ouvrent, la poussière qu'elles renferment, lancée de tous côtés, rejaillit sur les embryons et sur les pistils, et féconde les fruits, non, en s'introduisant dans la semence, mais par la communication d'une exhalaison subtile et vivifiante. Il suffit pour opérer la fécondation, que la moindre parcelle de cette poussière tombe sur le stigmate du pistil, soit qu'il soit percé d'un bout à l'autre, soit qu'il soit fermé. Cette poussière portée par le vent sur le pistil d'une fleur d'une autre espèce, ou de couleur différente, opère fréquemment des variétés dans les végétaux. Celles des fruits viennent ordinairement, de ce que le fruit d'un arbre ayant été fécondé par les poussières d'un autre, le noyau a produit un arbre métif ; il doit résulter des mélanges des différentes espèces de ceux qui se trouvent dans nos vergers. Lorsque le temps de la fécondation est arrivé, les étamines et les pistils se dessèchent ; les pluies abondantes, lors de la fleur, font couler les fruits, et surtout les raisins, parce que l'humidité intercepte ces poussières et les empêche de se porter à leur destination.

Des Graines considérées dans la terre et hors de terre.

Trois choses se présentent d'abord aux yeux dans quelqu'individu que ce soit, l'étendue, la couleur et la figure. L'étendoe des graines est telle qu'on ne peut trop la définir, leurs proportions sont si différentes qu'il y en a jusqu'à l'infiniment petit. Celles de certaines plantes, comme la fougère et les champignoos, ont fait l'objet des recherches de quantité de physiciens ; il en est des semences comme des oeufs d'une infinité d'animaux, tels que les pucerons, qui sont imperceptibles, et des millions de graines répandues dans l'air qui échappent aux yeux, et qui sans discontinuer ensemencent d'elles-mêmes la terre. Il ne faut donc pas s'imaginer que les plantes dont on n'apperçoit pas les graines soient produites par une autre cause, et que la terre ait la faculté de les procréer dans son sein médiatement ou immédiatement.

Sans s'arrêter à la variété de leurs couleurs, dont il seroit difficile de rendre raison, ni à leur figure, leurs qualités et leurs propriétés, on passe à ce qu'elles ont de plus intéressant, c'est-à-dire à leurs parties externes et internes. On commence par les parties externes, qui sont les pulpes, ou chairs des fruits, les brous, les bois, les

les coquilles, les coques, les noyaux, les cosses ou gousses, les peaux extérieures, le boyau ombilical qui les tient attachées aux premières enveloppes ou dans la capsule; enfin le trou des peaux toujours situé à l'endroit de la radicule, se contentant d'exposer celles dont on n'a point encore fait mention.

La gousse est une première enveloppe qui est verte d'abord, et qui sert à donner à la graine la nourriturn et l'accroissement. Fort épaisse dans son origine et d'une seule pièce, elle est très-sensible dans les haricots verts, ou pois sans parchemin. A mesure qu'elle grossit, le germe ou la graine se forme, croît, mûrit et se perfectionne, jusqu'à ce que cette gousse ait perdu sa verdeur, son suc et son humidité. La graine pour qui elle est faite se les approprie; et lnrsqu'elle approche de sa maturité, la gousse diminue et s'amincit au point de devenir tout à fait parcheminеuse, et comme collée sur la graine. Cette cosse, après lui avoir servi dnrant le cours de la végétation, ne lui est pas inutile; jamais la graine n'est mieux que dans ses enveloppes naturelles; mais comme, à force de sécher, elles s'ouvrent et laissent répandre leurs graines, on est forcé de les en tirer. De plus il faudroit des lieux immenses ponr serrer tant de plantes avec leurs cosses; il y en a néanmoins quelques-unes qu'on laisse plus ordinairement dans leurs gousses, dont on ne les tirn que pour les semer; telles sont les féves de haricot blanc et celles d'oignon. De ces dernières on garnit des cerceaux qu'on suspend aux planchers. Les haricots blancs hors de leurs cosses, se tachent et se chanchissent aisément; qnant aux graines d'oignon elles tirent, même après leur maturité, une nouvelle substance de leurs gousses, et en snnt meilleures; elles lèvent beaucoup mieux que celles qui ont été battues long-temps avant que d'être semées.

La première chose qui frappe les yeux à l'aspect d'une graine dépouillée de sa première enveloppe, c'est sa peau qui s'est étendue, qui lui sert de surtout, et qui recouvre ce que dans les fruits nous appelnns la *pulpe*. On distingue dans toutes les parties des plantes, comme dans les autres corps vivans, deux peaux extérieures, collées l'une sur l'autre: la première est nommée *cuticule*, parce qu'elle est si mince et si fine, qu'elle se confond aisément avec la seconde; on l'appelle autrement *épiderme* on *surpeau*. Son usage dans les graines est de les contenir, d'entretenir leur intégrité, et de faire transpirer le germe et l'amande; on mange une amande avec sa peau, on sent une petite âpreté dans le plus grand nombre, et une amertume dans beaucoup d'autres. On met tremper cette peau, elle communique à l'eau sa couleur et son amertume; la première action de la germination dans les graines semées, commence par la peau qui se gonfle, se tuméfie et s'épaissit en vingt-quatre heures du double de ce qu'elle étoit. Imbibée des sucs de la terre, elle les communique au reste de l'amande ou de la graine.

Toutes les peaux des graines ont un mucilage ou une qualité gluante et épaisse; les unes sont extrêmement chargées de cette mucosité, telles que la mauve, le lin, le coin et l'altéa; dans les autres elle est moins sensible, mais également nécessaire pnur le temps de la germination, en ce qu'alle empêche que l'humidité des sucs de la terre ne s'insinuant trop promptement dans la graine, ne délaye tout à coup les parties spiritueuses du dedans, et nn les noie.

Une troisième peau existe dans tontes les graines qui, ayant des lobes, se partagent en deux; c'est une membrane très-fine, une sorte de réseau très délié, qui embrasse toute la capacité des lobes; nn la distingue parfaitement dans une fève verte encore. Semblable à cette peau fine qui entoure un jaune d'oeuf, elle sert à couvrir

chaque moitié de la graine, à garantir celle-ci de l'humidité, et à préserver celle-là de la trop vive impression de l'air et du soleil, par laquelle le suc vital seroit absorbé.

Le suc nourricier ne s'insinue pas seulement par la peau dans les graines, durant leur formation sur les plantes; mais elles ont de plus un petit boyau ombilical par lequel elles tiennent à la capsule, à la coquille ou à la cosse. En ouvrant l'une des cosses d'un pois vert, on trouve que chaque pois a par en bas un petit dard qui le tient à la suture de la cosse. De même en détachant un pepin d'une pomme ou d'une poire, on voit à l'endroit de la pointe un petit filet blanc, par lequel il est attaché à la membrane de la capsule. Dans la noix, ce boyau ombilical est remplacé par un zest qui la partage, et porte le suc dans tout ce fruit; il s'en détache peu à peu à mesure qu'elle peut s'en passer. Dès que les graines sont mûres, et que ce canal leur devient inutile pour sa communication des sucs, il se sèche et se retire partie en dedans vers la radicule, et partie en dehors vers la membrane, à laquelle il étoit inhérent.

Enfin la dernière partie extérieure des graines, est un petit orifice qui se trouve à l'endroit de la peau où est la radicule. Dans le plus grand nombre sa place est à la pointe de chaque amande, et dans d'autres elle est sur un des côtés, comme dans toutes les féves, parce que la radicule est ainsi située. Mais à quoi peut servir cette ouverture? pourquoi est-elle ainsi placée? le suc nourricier ne s'évavapore-t-il point par elle? c'est ce qu'il faut expliquer.

Ce trou qui ressemble à celui que peut faire une très-petite épingle, est fort distinct dans toutes les grosses graines; on ne peut l'appercevoir dans les autres qu'avec le microscope. Ce n'est autre chose que la place du boyau ombilical qui se détache, se retire et se sèche, sitôt que la graine est séparée de sa première enveloppe. Dans une grosse graine fraîchement cueillie, on sortant de l'eau, il est capable de recevoir un fil, et à mesure que sur la plante cette graine se sèche, il se ferme suffisamment, pour que rien n'y puisse entrer, sinon un air fort subtil et nécessaire à la graine, afin de tenir ses parties dans le mouvement qui leur est propre, et pour qu'il n'en sorte qu'à la longue, lorsqu'on la garde trop long-temps.

Ce trou sert encore à faciliter la sortie de la radicule qui se plonge en terre lors de la germination. La nature a donné à la peau dans cet endroit, le double de l'épaisseur ordinaire, qui garantit de tout danger la radicule que le moindre dommage empêche de lever. Comme elle est presque toujours saillante, le mouvement et le froissement des graines l'eût bientôt brisée, si elle n'eût pas été renforcée. Ce trou en se bouchant a formé de petites rides, pour fortifier de plus cette partie de la peau qui couvre la radicule. Lorsqu'on met une graine en terre, l'humidité de la terre détrempe ces rides, ouvre et agrandit cet orifice, par lequel la radicule sort pour devenir la racine de la plante.

Les parties internes des graines ne sont pas moins admirables, lorsqu'on en considère la nature, les positions, les rapports, les usages, les propriétés et les effets.

En ouvrant en deux par sa suture une féve de haricot, on apperçoit d'abord le corps de la graine qui est partagé en deux moitiés, qu'on nomme les lobes. Ensuite paroît la fibre transversale qui lie ensemble toutes les parties de la graine. Par son moyen le suc nourricier lui arrivant continuellement des lobes, est porté aux diverses parties qui composent le germe, soit dans le temps que la graine est hors de terre, soit lorsqu'elle y est déposée pour la germination. Au bas de cette fibre qui barre la graine vers son milieu et à son extrémité, est l'embryon de la racine, nommé radicule, formé en petit dard, dégénérant en pointe. Dans les unes

il ressemble à un ver; dans les autres il a la figure d'un clou, comme dans les noix, les amandes, les noyaux et les pepins. Enfin à la partie supérieure de cette même fibre transversale, est la plume qui sert à former la tête de la plante. On va les examiner séparément.

Les lobes sont un corps pâteux, farineux et spongieux en même temps, une espèce de bouillie mêlée avec la sève de la terre. En eux est renfermé le suc vital, le germe de vie et le principe de la formation des plantes. Ce suc vital est une humeur onctueuse qui imbibe tout le corps de la graine. Sans lui, la plume et la radicule, les deux parties qui composoient le germe, sécheroient bientôt et perdroient la vie. On a appelé lobes ces deux moitiés, à cause de la ressemblance qu'elles peuvent avoir avec ceux de nos poumons; ils sont plats en dedans, et convexes en dehors. Le plus grand nombre des graines se partage ordinairement en deux lobes; il y en a qui en ont davantage comme le cresson; d'autres sont d'une seule pièce, telles que le blé, celui de Turquie, le seigle, l'orge et l'avoine. Quand ils ne sont point séparés, ils sont contigus, quoique partagés en deux moitiés, et semblent ne former qu'un seul corps. Si les lobes de la graine s'ouvroient dans un autre temps que celui de la germination, le germe périroit, desséché par l'action de l'air. Les lobes contiennent des parties huileuses pour la nourriture du germe. Ils servent également à le parer de tout accident; enfin ils s'ouvrent et se séparent en deux lors de la germination, pour donner passage à la radicule qui se cache en terre, et à la plume destinée à former la tête de la plante: ce nom lui a été donné à cause de sa ressemblance avec un bouquet de plumes.

La multiplicité des lobes dans certaines graines, vient de ce qu'elles ont plusieurs germes, d'où doivent sortir plusieurs tiges à la fois. Celles qui sont d'une seule pièce, ont une configuration intérieure, et une disposition de parties toutes différentes des graines qui ont des lobes. Si on fait attention au blé sortant de terre, la plume forme un petit rouleau de verdure, pointu et replié comme un cornet de papier roulé bien menu: à l'endroit par lequel ce germe sort, la graine dégénère en pointe; vers celui d'où la radicule part, elle est taillée en pied de biche ou en bec de flute, ayant beaucoup de rides à la peau, qui est repliée comme une bourse fermée par ses cordons. A ces sortes de graines, la radicule, au lieu de pivoter, forme un paquet chevelu de petites racines emmêlées et éparses. La plume et la radicule n'étant donc point séparées par une fibre transversale, comme les nôtres graines, n'ont besoin que d'une seule pièce pour être renfermées. Aussi la nature qui n'a formé qu'un trou extérieur dans toutes les graines, en a pratiqué deux au blé; un fort large à l'endroit où la radicule doit se plonger en terre, et un autre plus petit à la partie supérieure, d'où le rouleau de verdure doit éclorre. Telle est la raison pour laquelle la graine du blé, quand elle germe, ne se fend jamais, et ne se partage point en deux, ainsi que les autres graines à lobes contigus et séparés tout ensemble. Comme elle est d'une substance moins ferme et moins huileuse, elle se pourrit en terre.

Dans une fève ouverte par ses deux moitiés, on remarquera des inégalités et des enfoncemens à chaque lobe, à l'endroit de la fibre transversale, ainsi qu'à l'emplacement de la plume. On y verra les mêmes empreintes que celles d'un cachet, et de plus une tumeur saillante, ayant haut et bas un double enfoncement. Ces cavités sont les empreintes des parties qui composent le germe, c'est-à-dire des feuilles séminales et de la radicule. Comme les unes et les autres sont dans la

jonction même des deux lobes rapprochés et contigus, il faut qu'à chaque lobe ces parties forment leur empreinte, et y trouvent leur emplacement.

Les lobes, outre qu'ils sont l'étui et les couvercles du germe, en sont aussi les pères nourriciers, soit dans le temps que la graine est hors de terre, soit dans le temps de la germination. Au moyen de leur application intime sur les parties qui le composent, il est incessamment rafraîchi, humecté et entretenu dans sa vie actuelle; et quand les lobes tarissent, l'esprit de vie cesse dans le germe.

En laissant tremper une fève dans l'eau, l'espace de 24 heures, ou la prenant au bout de deux ou trois jours après qu'on l'aura mise en terre, quantité de petits points semblables à ceux d'un dé à coudre, des trous épars çà et là, différens contours se présentent aux yeux sur chaque superficie de la fève. A l'une et à l'autre, dans l'endroit même où la peau est appliquée horizontalement sur le corps de la graine, le tissu en paroît plus lâche et plus mou; on y aperçoit des espèces de vides; et en portant ses regards plus avant, on voit que jusqu'au centre, la contexture de ce corps de la graine, est d'un grain plus fin et plus serré que les bords.

Cette partie spongieuse est le parenchyme de la graine: elle est toujours plus ouverte, plus poreuse, plus pleine de suc que tout le reste, parce qu'elle est plus exposée à être desséchée par l'air, et qu'elle sert de canal à l'introduction des sucs à travers la peau, dont elle se remplit la première pour les communiquer au centre de la graine. De-là cette prompte et vive action de la germination dans toutes les graines poreuses, lente au contraire dans celles d'un tissu plus serré, telles que le persil et le céleri, qui sont trente à quarante jours à lever.

Ces petits points répandus sur la superficie de la graine coupée transversalement, sont beaucoup plus nombreux et plus grands dans le contour du parenchyme, à mesure qu'on les considère du côté de la peau que vers le centre. Ils répondent à autant de fibres allongées qui sont étendues le long de chaque lobe. En pressant dans les doigts ces moitiés de graines, on verra sortir de leurs trous par petits bouillons, l'eau dont la graine aura été imbibée, soit qu'elle ait été mise dans l'eau, soit qu'on l'ait tirée de terre. Il faut observer que la germination des graines se fait par voie de fermentation, puisqu'ainsi pressées elles jettent dehors ces petits bouillons en forme de bulles mousseuses.

La fibre transversale lie et sépare tout ensemble les deux lobes, la radicule et la plume. Elle n'existe point dans les graines qui n'ont pas de lobes, telles que le blé. Comme un boyau creux dont les fibres particulières sont fort espacées, elle contient le suc vital, dans le temps que la graine subsiste hors de terre, le reçoit des lobes, et le porte à la plume et à la radicule. Cette fibre placée en travers, forme une ligne de séparation entre la plume et la radicule, tenant à chaque lobe, dans la capacité desquels elle est, pour ainsi dire, entaillée. Elle sert de point d'appui à la plume toujours placée d'à plomb sur elle, et d'attache à la radicule qui pend immédiatement au-dessous de la plume, elle forme la communication entre les lobes et les parties du germe, et la charnière qui les tient ensemble. Ce ligament transversal est court, et presse tellement les deux lobes, qu'ils ne se détachent qu'avec peine, et qu'on ne peut les voir séparément, qu'en brisant cette fibre. Durant la germination, ce boyau qui communiquoit auparavant le suc vital à la radicule, le reçoit d'elle, et le porte aux lobes et à la plume. Quand la graine commence à devenir plante, il se fait à sa place un nodus internequi, dans les unes, forme la souche même, et dans les autres, la jonction des branches ou la tête. Toujours cette partie de la plante naissante, grossit en proportion avec la radicule. Celle-ci

èst plus grosse et plus nourrie, et en montant vers la jonction des deux lobes, elle commence à diminuer au point, que la partie qui forme la tige est du double moins grosse que le dessous, à l'endroit où la radicule forme la souche de la jeune plante.

La radicule des graines est la plus essentielle de toutes leurs parties. Par elle la plante future s'enfonce en terre, prend racine, et fournit le suc nourricier aux parties qui la composent. Elle est interne et externe tout à la fois, quoique plus interne. Dans nombre de graines elle est saillante en partie, et spécialement dans les féves. A son emplacement se trouve cette petite tumeur dont jai parlé; mais ce n'est que par son extrémité; sa principale partie est dans l'intérieur de la graine où elle décrit une cavité. Lorsque la radicule est plus saillante, elle a la figure d'un petit ver: dans les noix elle prend celle d'un clou pointu, dont la tête est cachée dans le bas du fruit. Aux graines larges par en haut, et qui se terminent en pointe, comme celles de citrouilles, de melons, de concombres, elle forme un dard long et pointu.

Dès qu'on met en terre une amande, l'humidité qu'elle en tire en peu de jours, traverse ses enveloppes après avoir pénétré le bois du noyau, et s'insinue dans le parenchyme des lobes. L'accroissement de l'amande oblige l'enveloppe ligneuse de s'ouvrir; bientôt la radicule s'allonge, pique en terre, et produit nombre de filets tout blancs, nommés chevelu, qui portent la nourriture à la plume: celle-ci sort de terre, les lobes l'environnent, enfermées dans leur peau comme dans un sachet. En grandissant elle pousse peu à peu cette peau qui cède à l'effort de l'impulsion, et rétrograde en laissant les lobes à découvert. Ils s'ouvrent et forment deux pendans aux côtés de la tige, au milieu desquels s'élève promptement un toupillon de feuilles repliées qui commencent alors à se déplier. On appelle oreilles, ces deux lobes ainsi placés dans les melons.

De l'expulsion de cette peau des lobes, il ne faut pas conclure qu'ils n'en ayent plus. Pour qu'ils ne soient pas desséchés, il leur reste une peau fine, qui, comme un réseau fort délié, entoure chaque moitié de la graine. Cette peau a bien changé de nature; elle s'est beaucoup épaissie, et de toute blanche qu'elle étoit dans l'intérieur de la graine, elle a acquis par le moyen de l'air et du soleil, cette couleur brune qu'on apperçoit alors en elle.

La radicule des féves située sur le côté, est couchée le long de la suture de la peau, et tonjours saillante. Comme la germination commence par elle, il faut que sa situation la mette en état de se plonger en terre plus aisément. La plume placée verticalement pour prendre son essor vers le haut, est la tige même, et les petites parties dont elle est composée, sont des feuilles bien formées, et qui restent pliées jusqu'au moment où la féve sort de terre. Une féve fendue dans sa section, laisse appercevoir d'abord la plume, ou les feuilles repliées en forme de petites cornes pointues. Entre la plume et la radicule, est la fibre transversale qui la porte, et qui l'unit avec la radicule et les lobes dont elle reçoit le suc nourricier.

Cette partie interne n'est pas moins essentielle à la plante future que la radicule. Elle n'est ainsi cachée au centre, qu'à cause de son importance et de sa grande délicatesse qui naît de sa qualité poreuse et humide. Ses fibres n'étant point alors liées ni pressées les unes contre les autres, n'ont aucune consistance; c'est pour cette raison qu'elle est plus cassante que la radicule. Aussi la nature prévoyante l'a-t-elle rendue invulnérable lors de la végétation.

La plume des graines qui ont des lobes, ne paroît jamais qu'elle n'en soit enve-

loppée ; avec leur secours elle fend la terre, la soulève, et supporte le grand air. Dans une féve, la tige naissante est coudée, et les deux lobes unis que leur peau renferme, ont la tête en bas. Cette précaution met la plume en sureté contre le froissement des parties qui composent la terre. De plus, comme les lobes sont beaucoup plus gros que la tige de la plume, la terre obéit plus aisément ; et couchés le long de cette tige ronde, ils passent par la route qu'elle leur fraye.

Cette plume toujours enfermée dans les lobes, monte à mesure que la tige s'allonge. Poussée vers le haut par un mouvement de direction, les sucs sont portés vers elle avec abondance, elle ne monte qu'en se glissant insensiblement à la faveur du poli de sa peau, et en perçant la terre qui est plus ferme, et a plus de résistance qu'elle.

Arrivée vers la superficie de la terre, cette tige coudée acquiert plus de force de roideur, tant par le redoublement du suc nourricier, que par la chaleur et les parties alimentaires de l'air, dont cette superficie est frappée : elle y trouve une petite motte soulevée par l'effort du suc nourricier qui augmente à mesure que la radicule plonge en terre, et il paroît alors quelque chose de verdâtre qui représente la figure en petit d'un anneau pli d'une triangle. Mais comme cette tige amène avec elle les lobes enfermées dans leur peau, et contenant la plume, quand ils sont à la superficie de la terre, l'effort est beaucoup plus grand, et la résistance redouble à raison de la grosseur des lobes. Alors l'impulsion redouble aussi, et de la part des racines qui envoient de plus en plus des sucs à la tige, et de la part de cette tige qui les porte vers la plume. Bientôt cette tige coudée se redresse, la plume commençant à sentir les parties savoureuses de l'air à travers le fond du fourreau des lobes où elle est parvenue, s'efforce de quitter une prison où il ne lui est plus possible de rester. Elle seule débarrasse les lobes, en se procurant la liberté. Le bout de cette plume se pousse contre l'extrémité de ce fourreau, et le fait aller en avant. Les lobes cependant qui grossissent toujours, font fendre cette peau que les feuilles séminales jettent dehors, ils s'ouvrent et forment à leurs côtés les deux pendans dont on a parlé.

A proportion des progrès rapides de la plume, ils dépérissent, jusqu'à ce que dépouillés tout à fait ils pâlissent, jaunissent, sèchent et tombent. Aussitôt leur place est tellement bouchée, qu'il n'en paroît pas le moindre vestige à la tige de la plante.

Cependant la plume n'ayant plus rien qui la gêne, porte sa tige droite vers le haut, ses feuilles repliées auparavant se développent, et sont suivies de nouvelles feuilles qui se manifestent d'un jour à l'autre. Le même mécanisme a lieu dans les graines d'une seule pièce, et privées du secours des lobes, et dans celles qui les tiennent attachées à leur souche, dans l'intérieur de la terre, quoiqu'il s'y opère différemment. Afin que la plume du blé, d'un pois, d'une lentille, puisse percer la terre sans être froissée, la nature a roulé les feuilles qui la composent, et les a serrées fortement ensemble comme un petit cornet de papier, par la pointe duquel la plume se fait jour. Elle forme un dard qui se pousse, en se coulant aussi à travers les pores de la terre. A l'instant même elle s'allonge et s'épanouit, en déployant ses feuilles, que d'autres suivent et accompagnent. Immédiatement après cette dilatation, la tige paroît à découvert, et la même rapidité a lieu aussi, quant à la croissance de ces sortes de graines devenues plantes.

Pour rendre raison de toutes ces merveilles, en remontant au principe, on dira que l'air est autant l'aliment des végétaux au dehors, que les sucs de la terre le

aont eo dedans. Les plantes bulbeuses en sont un exemple; quelqun part qu'on les motte, elles poussent dès qu'elles sentent l'air du printemps, souvent même durant l'hiver; et les oignons eo particulier font des montans d'un pied de long, sans avoir le moindre graio de terre, oi la moindre humidité apparente.

L'air pendant le jour agit sur les plaotes, en répaodaot sur elles toutes les partivs apiritueuses, qui aans cesse s'échappent des corps liquides et solides, par une transpiration successive, sana parler d'une chaleur particulière, qui ne contriboe pas moins efficacement à la végétatioo. Les rosées onctueuses, les brouillards, les humidités des aources, des mares, des ruisseaux, des fleuves et des mers, dont los parties séreuses, lymphatiques, saléea, s'exhalent et retombent sur les plantes, leur sont très-utiles. Les pluiea humectantes entrent de plus dans leur intérieur par les orifices des pores et des trachées, tant des feuilles que de la peau des arbres. Les plantes donc, ou leurs parties, qui montent verticalement, se porteot obliquement, profitent ou dépériasent, ne sont sujettes à toutes ces variations, que parce que l'air est plus libre pour leur apporter ces parties bénignes et nutritives, et à proportion qo'il se répand sur leurs rameaux, il les fait incliner plus ou moios.

Fécondité des Graines.

La fécondité des végétaux est merveilleuse dans bien des plantes. Le pavot blanc dnnne jusqu'à trente-deux mille graines, à ne lui compter que quatre têtes; ao lieu qne dans un terroir favorable il en produit jusqo'à douze : de sorte qu'en augmentant à prnportinn la quantité de ses graines, on trouvera sur un seul pied de pavnt jusqu'à quatre-vingt-seize mille graines. Cette fécondité, quoique surprenante, n'approche pnurtant pas de celle du tabac, qui donne trnis cent soixante mille graines. La langue de cerf, qui est une espèce de capillaire, en produit jusqn'à un million. Le millet, le chanvre, le mûrier, le tournesol, et une infinité d'autres plantes, portent des fourmillières de graines.

Age, garde des Graines, et de leur usage quant à la pratique du Jardinage.

On n'emploie guère dans le jardinage que des graines et semences d'un an ou deux, et elles renferment tnutes une humeur oléagineuse, qui sert, comme nn l'a dit, à leur oourriture et à leor conservation. On ne donne que dix années de durée à leur fécondité : on n'est même guère assuré qn'elle en passe cinq; ce terme est assez long pour les dessécher et les rendre inutiles à la végétation.

Les graines poorrnnt être considérées sous trois points de vue; savoir, hors de terre leur conservation; sur les plaotes leur récolte; dans terre et sur terre les préparations, avant que de semer, la manière de le faire, et les soins requis pour les semences nnuvellement faites.

Les graines hors de terre. 1°. On doit s'attacher à n'avoir que les meilleures espèces de plantes, soit usuelles, soit de simple ouriosité; n'admettre dans son terrain, que celles qui lui sont aoalngues, pour être toujours pourvu de graines bien formées, levaot aisément, et qui puissent fournir de légumes, de fruits et de fleurs. Il est beaucoup plus sûr de recueillir soi-même ses graines, que de recourir à des acquisitions sur lesquels on ne peut pas compter.

Digitized by Google

2°. On doit de temps à autre, échanger les graines pour les changer de terrain.

3°. La propreté des graines fait les bonnes semences; souvent elles sont mêlées avec de la terre, des cosses, des feuillages. Alors les semences lèveront toutes ensemble dans certains endroits, tandis que la plus grande partie de la terre sera vide, ou ayant été rongées par la vermine réfugiée dans ces magasins d'ordure, elles ne lèveront que fort peu, sans compter les mauvaises herbes qui les étoufferont.

4°. On doit battre ses graines en temps requis, les vanner et les nettoyer exactement, avant que de les serrer; attendre qu'elles soient formées et bien sèches; autrement en les battant, lorsque leur peau est encore tendre, on risque de casser, de froisser et d'endommager leurs parties, tant externes qu'internes.

5°. Placées dans un lieu trop sec et trop chaud, les graines se racornissent, et se dépouillent de cet onctueux, en quoi consiste leur vie. Mises dans un lieu humide ou appliquées contre les murailles, elles se chancissent, et la radicule toujours saillante se gonfle et se moisit. Il faut donc dans un endroit sain et bien fermé, les placer à des clous sur les bords de quelques tablettes, ou aux solives, afin que les sacs où chaque espèce doit être renfermée séparément, se trouvant isolés, soient toujours dans une exacte proportion entre la sécheresse et l'humidité.

6°. On observera de ne jamais mettre les nouvelles graines par dessus les anciennes, mais d'avoir des sacs de toile étiquetés qui indiquent l'année et le nom de chaque graine. En plaçant les nouvelles par dessus les anciennes, celles-ci sont passées, et ne lèvent plus quand on les sème.

7°. On aura toujours des graines pour deux ans. C'est le moyen de ne craindre ni les années trop sèches où elles n'ont que la cosse, ni les grandes humidités qui les empêchent de mûrir, ni les orages et la grêle, ni les brouillards qui les nielent, ou qui répandent dessus quantité d'insectes et de vers destructeurs.

8°. Chaque année, durant les temps de loisir en hiver, on fait la revue de toutes les graines pour se débarrasser des superflues, en les brûlant, au lieu de les jeter sur le fumier, ou de les enterrer. Sur le fumier le vent les enlève pour les semer de toutes parts, où elles occasionnent quantité de plantes étrangères à celles dont on remplira les carrés et les planches. Mises en terre, les mulots les déterrent et les dispersent.

Les graines sur les plantes. 1°. Jamais on ne doit perdre de vue ses graines, tandis qu'elles sont sur les plantes. Il est des graines qui demandent de l'humidité, comme sont en général tous les gros légumes, les fleurs rustiques et la plupart des plantes usuelles. Leur volume exige une terre qui leur fournisse des sucs abondamment. Les graines de ces mêmes plantes qui croissent dans des terrains sablonneux sont ordinairement maigres, et par conséquent ne peuvent former que des plantes défectueuses. Les légumes qui en proviennent profitent peu, et montent d'abord en graine.

2°. Au lieu de laisser pêle-mêle avec les autres plantes, celles qu'on destine pour graines, ce qui est toujours très-désagréable à la vue, on doit les placer dans des cantons particuliers du jardin, suivant leur nature et celle du terrain.

3°. On doit éviter d'en laisser monter aucunes en graine au pied, à côté ou autour des arbres. On en bannira surtout celles qui piquent et plongent en terre, comme les carottes, les panais, les navets; celles dont les racines s'alongent;

telles

telles que le persil, la chicorée sauvage ; les plantes voraces et qui s'élèvent, comme la poirée et le chou. Toutes en général offusquent les jeunes arbres, ravissent aux plus forts la saveur de la terre, et bouchent les soupiraux et les ventouses dont elle est criblée, pour recevoir les diverses influences de l'air, et surtout les pluies humectantes et fécondantes.

4°. On ne doit jamais effeuiller les plantes dont on se propose d'avoir des graines : autrement on n'en a que d'imparfaites, et les plantes qui en proviennent sont défectueuses. La raison en est prise des principes de la végétation. Les feuilles travaillent les sucs et les affinent, à l'égard des graines, du noyau et du germe.

5°. Aux plantes réservées pour graines, et sujettes à être cassées par le vent, à s'emporter et à se renverser par terre, il faut mettre des tuteurs, et des rames à celles qui ne se soutiennent pas par elles-mêmes, et qui rampant, ne pourroient murir. On ne peut guère avoir de graines de ces sortes de plantes, quand on n'a pas soin d'y veiller. Telles sont les raves, les betteraves, les capres-capucines, les pois, les fèves, les chicorées, et grand nombre de laitues. Il en est d'autres, comme le poireau, l'oignon, la ciboule auxquelles on fera un petit bâti avec des gaulettes, afin de les y attacher.

6°. Tant que les plantes destinées à faire des graines sont en place, il faut les arroser, les sarcler et les biner souvent. Pour faciliter ces opérations, on laisse entre chacune une distance convenable, afin que les tiges et leurs rameaux puissent s'étendre sans s'embarrasser. La distance sera plus grande pour les grosses plantes qui s'évasent davantage. On recueille plus de graines sur trois ou quatre pieds ainsi disposés, que sur une douzaine d'autres laissés à l'abandon, et des graines bien nourries, parfaitement aoûtées ; les plantes qui en naissent font le double de profit de celles qui viennent sans aucun soin. A l'égard des légumes qu'on est forcé de laisser grainer en place, et qui ont été semés drus, tels que les épinards, le cerfeuil, le persil, il faut, pour en avoir de belles graines et en quantité, les éclaircir, sans quoi ils sont long-temps à grainer. De plus, s'ils sont dans des planches, ceux des bordures se jettent dans le sentier pour chercher l'air, et les deux planches voisines sont totalement offusquées.

7°. Les graines ne seront recueillies que bien mûres et aoûtées, et par un temps serein ; on ne tardera point alors à ôter les plantes de dessus terre. Trop mûres elles se perdent en les recueillant, et les vents en dispersent un grand nombre dans tout le jardin. Trop humides elles ne sont point encore formées ; et elles sont sujettes à se chancir.

8°. Les plantes qu'on ne peut déplacer, et dont on veut avoir des graines, telles que celles de nombre de fleurs dans un parterre, seront marquées en place avec de petits bâtons fichés en terre.

9°. Elles seront défendues contre la voracité des oiseaux, des pigeons, et autres volatiles, et contre les insectes, chenilles, perce-oreilles, vers et pucerons.

10°. Quand on recueille quelque graine que ce soit, surtout si elle est bien mûre et prête à tomber, on n'enlève jamais les plantes avec leurs racines, ni aucune motte de terre ; mais on les coupe vers le haut de leur tige qui commence à jaunir, et on expose les graines dans leurs enveloppes naturelles sur une nappe, ou dans un panier, pour les laisser encore quelque temps au soleil jusqu'au soir. Par ce moyen elles achèvent de mûrir, elles suent, et leur écorce devient plus dure ; les insectes réfugiés dans leurs aisselles, s'en retirent.

On est forcé de recueillir, avant qu'elles soient tout à fait mûres, certaines

graines qui tombent d'elles-mêmes, si l'on n'a pas soin d'aller tous les matins les recueillir à la rosée; telles sont les graines de salsifis, du pourpier et des capres-capucines.

Les graines en terre et sur terre. Les graines ont été recueillies, placées et conservées soigneusement : il est question maintenant de les rendre à la terre, pour que les plantes qui en naîtront, nous donnent des graines au centuple.

1°. On prépare les terres par des labours fréquens et par des engrais suffisans et convenables.

2°. On observe de ne jamais semer dans un même carré, dans une même planche, dans une même plate-bande, ni sur aucun ados des graines, qui précédemment auront occupé la même place.

3°. Ne semer aucunes menues graines, de celles qu'on appelle *délicates* et *précieuses*, que sur couches, lorsque la grande chaleur du fumier est passée; et si on les sème en pleine terre dans des rayons espacés de quatre ou cinq doigts, ou dans des caisses portatives, répandre par dessus deux ou trois pouces de terreau.

Outre que cette pratique donne aux graines la facilité de lever, et qu'elle produit une plus prompte végétation, elle contribue encore à la beauté et à la vigueur des plantes. Elle empêche que la terre ne puisse se sceller et se fendre dans les grandes sécheresses, elle donne un libre passage aux eaux des pluies et des arrosemens, entretient la fraîcheur au pied des plantes, et rend le sarclage extrêmement facile. On sait qu'on entend par *plantes délicates*, celles qui ne s'accommodent point de toutes sortes de terres, telles que le melon, le concombre, le pourpier, l'oignon, aux semences desquelles il faut des lieux convenables et une terre douce, friable, et bien émiée. Les plantes rustiques ne sont pas toujours celles qui montent et s'étendent; on donne ce nom à celles qui viennent comme d'elles-mêmes, et sans culture dans tous les terrains. Ainsi l'oseille, les mâches, les raves, les navets, la poirée, la betterave, la chicorée sauvage, la carotte, sont des plantes rustiques. Il n'en est pas de même des choux fleurs, des cardons d'Espagne, des laitues, qui demandent des soins et de bons engrais.

4°. Toujours semer le plus clair qu'il est possible, et éviter les grandes sécheresses, les humidités et le vent. Si on sème extrêmement dru, il arrive que les plants avortent, sont plus long-temps à venir, montent précipitamment, maigrissent et s'étiolent, à l'exception de ceux qui sont sur les bordures. Quand le plant se touche, il est privé des bienfaits de l'air, il blanchit en-dedans et s'attendrit; ses premières feuilles qui sont ses mères nourrices s'allongent, se rouillent, se sèchent et se pourrissent. Soit qu'on sème en rigole, en pot, à la volée, ou par sillon, on doit diviser sa graine, et la laisser couler presqu'une à une de ses doigts, environ à trois pouces de distance l'une de l'autre.

Durant les longues sécheresses, quand on est obligé de semer, surtout si la saison presse, on arrose abondamment la terre, et on ne laboure que deux heures après qu'elle a été pénétrée de l'eau; on arrose ensuite de nouveau, et on sème quand la terre a été un peu ressuyée. Tant que dure la sécheresse, on continue les arrosemens pour faire lever les graines, et pour nourrir le plant.

5°. Quand on a lieu de douter de la bonté des graines, il faut les mettre tremper dans de l'eau tiède au soleil durant une matinée, ou dans de l'eau froide pendant vingt-quatre heures. Toutes celles qui n'ont que la cosse et point d'amande,

nagent sur l'eau, et celles qui sont pleines vont au fond : on jette les premières, et on étend les autres sur une serviette, pour les faire sécher avant que de les semer.

Quelques graines sont si menues, qu'on est obligé de les mêler avec de la cendre ou de la sciure de bois, afin de pouvoir les semer.

6°. Fouler les terres légères et qui n'ont point de corps, jamais celles qui ont de la consistance et qui sont fortes. On tend un cordeau d'un bout à l'autre de la planche ou du carré qui vient d'être labouré, et on commence par former un sentier. Ensuite on remet le cordeau environ trois pouces plus loin, puis on avance un pied que l'autre suit, en poussant la terre devant soi, et formant ainsi un sillon de la largeur de la semelle, et on continue de marcher jusqu'au bout de la planche en traînant les pieds, dont chacun forme un sillon. Quand il est tracé, on tend le cordeau environ à trois pouces du second, et on sème dans ces sillons qui ont formé de chaque côté une petite élévation de terre, qu'on rabat légèrement avec le rateau, pour couvrir les graines. On foule les terres, afin qu'elles fassent corps, et qu'elles se lient ensemble, de peur que le hâle ne pénètre la graine, et que le soleil ne la dessèche. C'est aussi afin que l'eau des pluies et des arrosemens ne soit point pompée par le soleil ou le hâle, qu'elle y puisse tenir, et ne se perde point dans le fond, laissant la superficie dans la sécheresse.

Différence de Graines.

Il y a autant de sortes que d'espèces de plantes. La figure et la grosseur de la graine varient selon l'espèce du végétal qui la porte. En général les graines ont quatre enveloppes : la première s'appelle la *capsule ;* la seconde et la troisième sont les *peaux* de la graine.

La figure des plantes est tantôt semblable à celle d'un rognon, comme dans le *papaver spumeum ;* tantôt triangulaire, comme dans l'oseille ; quelquefois entre ronde et triangulaire, comme dans la melisse et la menthe ; ronde plate, comme dans les giroflées et les amarantes ; aphérique dans les navets ; ovale dans les tithymales et le scandix ; demi-ovale dans l'anis et le fenouil ; demi-ronde dans la coriandre. On en trouve qui ont la figure d'une pique, comme dans la laitue ; d'un cylindre, comme dans les jacobées ; d'une pyramide, comme dans le bec de cicogne à fleur de guimauves. Il y en a de lisses ; d'autres bouillonnées ; d'autres pleines de petites fosses exagones, semblables aux rayons du miel, comme celles de pavot, de jusquiame et de mufle de veau ; d'autres sont percées comme des pierres-poucea : d'autres enfin ont des mucilages, comme celles du cresson, du basilic, de la roquette, de l'herbe-aux-puces, du coignassier, etc.

Article V. *Formation de la Plante. Des Racines.*

Les plantes sont des corps vivans qui ont beaucoup d'analogie avec ceux du règne animal, dans la façon dont elles croissent et se reproduisent. Leurs racines, comme des veines lactées, pompent le chyle destiné à leur nourriture, après avoir éprouvé plusieurs préparations dans leurs viscères. Devenues adultes et pourvues alors des organes des deux sexes, elles produisent des semences fécondes ; elles arrivent enfin à la vieillesse et périssent.

Pour acquérir des idées justes de l'action de la séve dans les végétaux, il faut connoître toutes leurs parties organiques. Les racines sont les plus essentielles, il est peu de plantes qui n'en ayent ; dans celles qui en sont privées, telles que les bissus, les fucus et quelques champignons, un empatement poreux fait en forme de cloche,

y supplée. Ces premiers organes des plantes qui s'enfoncent profondément en terre ; ou rampent et s'étendent horizontalement, ne sont autre chose que la radicule de la graine qui s'est augmentée. Dans l'examen qu'on en fait, on y découvre une peau plus épaisse que celle des branches, ensuite un parenchyme ou substance corticale, qui forment ce qu'on appelle l'*écorce des racines*. Ce parenchyme est un corps poreux, susceptible de dilatation et d'extension, par la quantité d'humidité dont se remplissent ses pores aussi innombrables qu'imperceptibles. Il est formé de fibres lymphatiques, de vaisseaux propres et du tissu cellulaire qui y est plus abondant que dans les autres parties de l'arbre. Sa couleur originairement blanche varie à mesure que la racine croît, et selon la diversité des plantes.

L'écorce renferme le corps ligneux, dont les pores, beaucoup moins nombreux que les siens, ne s'étendent qu'en long, et sont aussi plus ouverts et plus visibles. Des fibres lymphatiques, des vaisseaux propres, un tissu cellulaire et des trachées le composent : cette espèce de vaisseaux faits en spirale est très-fréquente dans les racines. Les parties qu'on remarque après le corps ligneux, se nomment *insertions* ou productions médullaires ; leur substance est la même que celle du parenchyme de la radicule. Quoiqu'elles s'étendent également dans la longueur et dans la largeur des racines, elles se trouvent souvent arrêtées par le corps ligneux, dont les fibres entre lesquelles passe le parenchyme de l'écorce, s'entrelacent et s'étendent de divers côtés, de façon qu'on a de la peine à les séparer.

La moelle est la dernière partie de la racine ; son accroissement est procuré par les insertions qui lui facilitent une libre communication avec le parenchyme de l'écorce, dont la substance est la même que la sienne. Ses pores sont disposés en long et en large, et son étendue règle leur grandeur ; sa situation est dans le centre de la racine et au milieu du corps ligneux : son usage est d'augmenter la fermentation du suc ; et les insertions qui les distribuent sont autant de filtres nécessaires au corps ligneux, pour la perfection de ce suc qui le nourrit, et pour sa distribution aux parties les plus éloignées de l'écorce. Les arbres ont peu de moelle, les plantes en ont davantage, la racine de quelques-unes en est presque entièrement remplie. Ces différentes parties des racines existent également dans les grosses, les moyennes, les petites, et le chevelu. Celui-ci fournit la sève aux grosses racines, mais une sève brute encore et grossière.

Le chevelu examiné avec un microscope, paroît comme un petit tuyau gonflé par l'humide gluant qui le remplit, et qui s'évapore dès qu'il a pris l'air : ce petit tuyau se racornit à l'instant. Il est tapissé intérieurement, ainsi que les autres racines, d'un enduit muqueux, tant pour procurer un cours libre au suc nourricier qui s'y dépose, que pour empêcher la partie spiritueuse et mordante de la sève d'excorier le tissu de la membrane qui la contient. Tous les ans ce chevelu meurt et est remplacé par un autre qui se forme successivement ; c'est pour cette raison qu'on en trouve une certaine quantité tombant en poussière, quand on fouille au pied d'un arbre, et qu'on le déplante. L'office du chevelu est de pomper continuellement les premiers sucs de la terre, pour les porter aux trois autres sortes de racines. Quelque lisses qu'elles soient en apparence, elles ont toutes leur chevelu. Les petites n'en diffèrent que par leur grosseur, et à leur extrémité qui dégénère en une sorte de pointe un peu obtuse, est un orifice imperceptible ; il se dilate pour donner passage au suc nourricier qui s'insinue pareillement par les pores de sa membrane spongieuse.

Ce qu'on a dit des petites racines convient également à toutes les autres ; elles sont percées à leur extrémité, afin de pomper et d'aspirer les sucs de la terre. Cet

orifice s'ouvre comme celui qui termine le teton de la mère, et qui se dilate lors de l'aspiration de l'enfant, pour laisser sortir le lait contenu dans la mamelle. Leur accroissement vient de l'addition des couches ligneuses qui se recouvrent les unes sur les autres Par un alongement qui se fait à leur extrémité, les couches ligneuses et les corticales se forment, ainsi qu'aux branches, entre le liber et le bois. Dans la capacité bornée du chevelu, la séve reçue immédiatement, pour être sans cesse reportée aux autres racines, n'y peut être épurée; au lieu qu'étant introduite dans ces dernières, elle commence, quoiqu'imparfaitement encore, à se dégrossir. Pressée entre leur écorce et leur partie ligneuse, elle se filtre à travers les divers tamis qu'elle rencontre, pour monter peu à peu dans la tige de l'arbre. Si on casse tous les chevelus d'une plante laiteuse, on n'y trouvera qu'une lymphe pure; si on fait la même épreuve sur les moyennes et grosses racines, on verra que la séve est en lait. Elle sera toute séreuse, au contraire, si on ne casse que l'extrémité de ces dernières, par laquelle se fait le pompement des sucs de la terre; la matière laiteuse se trouvera plus formée et plus épaisse, à mesure qu'on approchera de la souche de la plante.

Pour s'assurer de la viscosité des sucs contenus dans les grosses et les moyennes racines, il suffit de lever leur peau et de la froisser dans les doigts; l'humide qui en sortira, s'y attachera. Il s'en faut de beaucoup que la séve des branches soit aussi glutineuse. Ce muqueux ne doit pas être confondu avec la séve; ce n'est autre chose que la doublure et l'enduit qui tapissent l'intérieur de chaque partie des arbres. On en trouve un exemple bien frappant dans la vigne qui, taillée en séve, distille tous les jours une pinte d'eau des plus limpides. Néanmoins, si on coupe un morceau de la peau d'une racine, il en sortira une humeur glutineuse. Il en est de même des arbres gommeux, dont la lymphe est aussi claire que celle de la vigne, avec cette différence qu'elle s'épaissit à l'air et se coagule, au lieu que celle de la vigne ne change point de nature. On pourroit inférer de là, que cette mucosité ne se trouve que dans les racines, et que les autres parties de l'arbre dont on voit sortir une séve si pure, n'ont point de sérosité. Lorsque cette partie séreuse vient à manquer, faute de sucs de la part de la terre, ce mucilage s'affaise et se sèche: de même, quand il est détruit, soit par l'âge de l'arbre, soit par des fumiers âcres et ardens, ou placés trop chauds, la peau de la racine se rapproche de la partie ligneuse, et c'est là un des signes non équivoques de maladie. C'est la même chose de la racine et des branches, quand elle s'affaisse et se colle plus particulièrement sur leur partie ligneuse.

On a vu que le chevelu et les petites racines portoient le suc aux grosses et aux moyennes, auxquelles elles sont attachées. Les moyennes le reçoivent en plus grande abondance, et ce sont elles qui sont encore chargées de le transmettre aux grosses à qui d'ordinaire elles tiennent, et ces dernières la portent au tronc de l'arbre. De là le suc est transmis aux branches qui en font la distribution aux bourgeons, aux feuilles, aux fruits, aux fleurs, et, en dernier ressort, aux yeux ou boutons. Telle est la gradation des différentes façons, dont le suc nutritif est porté dans toutes les parties des plantes. Les racines des arbres sont partagées en divers ordres, qui ont leurs fonctions particulières.

Figures dans les Racines.

Il y a des racines qui, coupées d'un certain sens, font voir des figures assez plai-

santes. La racine de fougère, coupée obliquement, représente un aigle éployé ; et la racine de *pareira brava* a dans son centre la figure d'un soleil bien dessiné, qui a autant de cercles divisés par rayons, qu'elle a d'années.

Du Tronc ou de la Tige.

La tige qu'on appelle *tronc* dans les arbres, *tuyau* dans les blés, et *chalumeau* dans certaines plantes, s'élève de la racine qui est sa base, et se forme d'un petit filament, que nous avons remarqué qu'on voit croître dans notre embryon de plante, à mesure qu'il se déploie. On appelle *liaison* ou *collet*, et en termes forestier *couronne* de l'arbre, l'endroit où la tige et la racine se joignent.

Lorsque la racine s'est étendue dans la terre, et y a poussé d'autres racines fibreuses, la plume sort de terre avec les lobes, et tel est le commencement de la tige. Cette partie des arbres doit en être regardée comme la base, les racines qui y sont attachées, lui portent les sucs qu'elles reçoivent des entrailles de la terre. Il n'y a point de tige qui n'ait son pivot ; tantôt ce n'est qu'une grosse racine qui lui répond immédiatement, et qui plonge perpendiculairement en terre ; tantôt cette racine est partagée en deux autres diagonales, quelquefois elle est réunie en un seul grouppe. De quelque façon qu'il se présente, elle est tellement essentielle à l'arbre, qu'on ne peut l'en séparer, sans lui causer le plus grand dommage.

Les parties dont la tige est composée, sont l'écorce, le bois et la moelle. L'écorce n'est pas moins nécessaire aux arbres, que la peau aux animaux. Quand elle se trouve offensée, il se forme autour de la plaie, pour en faciliter le recouvrement, des bourrelets et des calus. On distingue dans l'écorce l'épiderme, le parenchyme et les couches corticales. L'épiderme, cette enveloppe extérieure et commune à tous les arbres, vient de la graine même, et n'est que la cuticule qui couvroit la plume : elle est très-fine, élastique, et percée de plusieurs ouvertures par lesquelles s'échappent la transpiration, et au travers desquelles les parties bénignes de l'air et la chaleur du soleil, sont portées dans l'intérieur des plantes. Pour s'en convaincre, on n'a qu'à enterrer la tige d'un arbre, et on le verra dépérir sensiblement ; en le couvrant même il cessera de profiter.

Le parenchyme recouvert par l'épiderme, est une substance formée d'un nombre prodigieux de filamens entrelacés ; son usage est de prévenir le dessèchement des parties qu'il cache. Sous cette enveloppe paroissent les couches cortycales, ou des réseaux de vaisseaux lymphatiques et de vaisseaux propres : ceux-là renferment dans plusieurs espèces d'arbres, une liqueur presque semblable à l'eau commune ; la grosseur de ceux-ci, leur couleur verte assez foncée les distingue des premiers ; on leur a donné ce nom, parce qu'ils contiennent un suc particulier à chaque plante, qu'on peut regarder comme son sang. Dans l'une c'est une résine, dans l'autre c'est une huile, un lait, une gomme. L'extravasion de ce suc propre dans le tissu cellulaire et les vaisseaux lymphatiques, fait périr les branches du cérisier et de l'abricotier.

Remarques sur les Troncs d'arbres cernés en-dedans.

Lorsque l'écorce est totalement enlevée, on découvre le bois, dont les parties compactes et solides font la fonction des os dans les animaux. On le distingue en bois formé et en aubier : jusqu'à ce que celui-ci ait acquis avec le temps, une

plus grande densité, il n'est qu'une zone d'un bois tendre et imparfait, qui recouvre le bois parfait. Le corps ligneux est un assemblage de couches formées par des fibres ligneuses, le parenchyme, des vaisseaux propres, et des trachées qui ne contiennent que de l'air. Celles-ci se trouvent fréquemment dans le bois, les feuilles et les fleurs: ce sont des filamens très-déliés, que le microscope fait paroître comme des bandes roulées. Par elle l'air entre dans les plantes, pour faciliter l'ascension des liqueurs. Chaque couche ligneuse est produite par l'accroissement annuel du corps ligneux. En coupant le tronc horizontalement et par tranches, et unissant avec soin la partie coupée, on voit au milieu un point qui sert de centre à plusieurs cercles formés les uns sur les autres, et à des rayons qui se terminent à la peau, ou plutôt à cet endroit où se trouve le muqueux qui l'imbibe. En regardant à travers de ces tronçons minces, on les verra criblés d'une infinité de petits trous.

L'impulsion continuelle de cette séve, y occasionne une dilatation et une extension, qui servent à son accroissement. Il est constant que des couches ligneuses ajoutées sous l'écorce au bois déjà formé, occasionnent l'augmentation des arbres en grosseur; qu'il se forme tous les ans un nouvel anneau de vaisseaux séveux à la partie intérieure du liber, et que cet anneau, s'endurcissant peu à peu, se convertit à la fin de l'année en un anneau de bois parfait.

La tige est proprement le corps de l'arbre ou de la plante. C'est une espèce de tube plus gros par le bas que par le haut, et qui se termine à la tête de l'arbre, formé par l'assemblage de plusieurs grosses branches, dont les unes montent perpendiculairement, et les autres se répandent horizontalement autour du tronc. Il est plus ou moins alongé suivant la nature des arbres; fort long dans ceux de tige, il l'est moins dans les demi-tiges, et fort court dans les nains. Les autres plantes ont une tige diversifiée en bien des manières: les droites, comme les raves, les choux, les laitues et autres, qu'on laisse monter en graine, l'ont perpendiculaire, et il en sort horizontalement plusieurs rameaux. Dans les plantes rampantes, telles que les melons et les concombres, dès que la graine germée paroît sur la superficie de la terre, il s'élève une tige qui, peu à peu se courbe, rampe, et s'étend au loin. Celle des pois a besoin de soutien, elle commence par se laisser aller négligemment sur terre, puis elle se relève par son extrémité, et monte verticalement.

Les jeunes arbres ont la peau de leur tige belle, unie et lisse: à mesure qu'ils se forment, elle devient plus grossière, et graveleuse quand ils le sont tout à fait; très-raboteuse et écailleuse, lorsqu'ils ont atteint un âge avancé. Ces sortes d'écailles se pourrissent peu à peu, et tombent à mesure qu'elles sont poussées par d'autres. C'est une transpiration successive, assez semblable à la mue des animaux, qui n'est que périodique; au lieu que celle des arbres a lieu dans tout le cours de chaque année. Les fibres de la partie inférieure de la tige, sont aussi fort pressées et serrées; mais elles s'élargissent et se dilatent en s'éloignant des racines.

Certaines plantes n'ont point de tige, et ne consistent que dans un amas de feuilles grouppées, telles que les violiers, les artichauts, les cardons d'Espagne; d'autres poussent du pied un monceau de branchettes éparses, comme le thym, la lavande, la marjolaine. Quelques-unes ont des tiges creuses et sans yeux, ni bourgeons, telles que les plantes bulbeuses, garnies de quelques feuilles qui se sèchent à mesure que la séve monte. D'autres ont une tige toujours droite; mais noueuse de distance en distance: dans le blé elle est creuse; dans les roseaux et les cannes à sucre, elle est remplie d'une moelle blanche.

Au milieu du corps ligneux est placé la moelle, ou le tissu cellulaire, dont la

communication avec celui de l'écorce, se fait par les insertions ou productions médullaires. C'est une substance molle, spongieuse en certains arbres, humide dans d'autres, sèche et cotoneuse en quelques-uns, grasse, muqueuse et gravelcuse; il y en a où l'on n'en voit aucun vestige. Dans les arbres appelés moellenx, tels que le sureau et le figuier, la moelle occupe la plus grande partie du corps ligneux; on y voit des fibres longitudinales très-déliées, qui suivent la direction du tronc. Ce n'est point une substance continue, mais un composé de quantité de cellules membraneuses, remplies de l'air qui en entretient la dilatation, et y fait monter le suc moelleux. Ces cellules sont liées par différens filets; il y en a qui traversent le corps ligneux de distance en distance, et empêchent la moelle de s'affaisser et de descendre; d'autres sont adhérens à la cavité de la partie ligneuse, et aux petites membranes, qui font de toutes les parties de la moella autant de cellules. Si elle n'étoit pas ainsi retenue, elle pourroit se déranger, lorsque les violentes secousses des vents font courber les arbres presque jusqu'à terre. On remarque que tous les noeuds des rameaux sont doués d'une forte cloison, dont la fonction n'est pas moins de retenir la moelle, que d'empêcher la retraite de la séve, et de faciliter l'éruption des branches et des feuilles.

Lorsque la tige est élevée hors de terre, son corps ligneux se dilate, le parenchyme de l'écorce se trouve pressé, et c'est pour cette raison que dans la tige, l'écorce est à proportion plus petite que dans la racine. A mesure qu'elle diminue, la moelle devient plus grosse, et s'augmente dans toute la longueur de la tige. La dilatation du corps ligneux et l'élargissement de la moelle, contribuent à fortifier la tige, et à préserver le suc de la dissipation causée par l'air et le soleil, afin qu'étant distribué exactement, il atteigne la cime de l'arbre. Comme la moelle des tiges nouvelles en contient une plus grande quantité que les autres parties, on peut en inférer qu'elle concourt, ainsi que la bois, à son élévation; et qu'après l'avoir purifié, elle le répand dans les fibres du corps ligneux.

La moelle des arbres change selon les différens âges. A un an elle n'a nulle consistance; ce n'est qu'un composé d'utricules verdâtres qui, au bout de deux ans se dessèchent. A quatre ou cinq ans elle est plus travaillée; mais elle est molle encore, et n'a point acquis la couleur qu'elle doit avoir. A mesure que les arbres atteignent l'âge formé, la quantité de leur moelle diminue, les parties centrales du corps ligneux se rapprochent peu à peu, et le canal qui la renferme, se rétrécit et se remplit tellement dans les vieux arbres, par l'épaississement des fibres séreuses, qu'il n'y existe plus le moindre vestige de moelle, ce qui fait croire que la moelle n'est pas absolument nécessaire à la végétation. D'ailleurs la plupart des plantes annuelles, ont pour tige un tuyau totalement dénué de moelle, quand on les laisse monter en graine.

Bourrelets des branches et des greffes.

Les bourrelets sont des tuméfactions extérieures, des gonflemens, occasionnés par un dépôt de séve dans quelqu'endroit d'un arbre, surtout à ses plaies, quand la recouvrement s'en est fait, et qu'il y a pris de la consistance; il y en a de naturels et d'artificiels. La multiplicité des premiers ne peut préjudicier aux végétaux; leur usage primitif est de tempérer le cours de la séve qui se porteroit avec trop d'impétuosité vers les parties supérieures des végétaux, si son impulsion n'étoit arrêtée. De plus, les arbres renforcés par tous ces bourrelets d'étage en étage, résistent aux efforts

efforts des vents auxquels leur trop grande roideur, s'ils étoient tout d'une pièce, les feroit céder. Les bourrelets artificiels multiplient sans nécessité la filtration de la séve, et ne peuvent que nuire aux arbres, lorsqu'ils sont dûs à des causes forcées, ou à l'intempérie. La nécessité les fait naître quelquefois, et quoique contraires à l'ordre de la nature ils deviennent utiles, étant l'effet de l'industrie humaine. Trois sortes de bourrelets artificiels sont indispensables, celui de la greffe, celui qui est causé par l'amputation de la tête de l'arbre en le plantant, et ceux que les différentes tailles, ou la nécessité de receper des branches mortes, épuisées ou mal placées, ont occasionnés.

Leur origine vient de la séve, qui n'a d'autre mouvement que celui d'être ou ascendante, ou rétrograde. Celle-ci destinée à l'accroissement des racines, vers lesquelles elle est accoutumée à se porter librement, se trouve dérangée dans son cours, fait gonfler les couches du liber, c'est-à-dire, la partie qui est entre le bois et l'écorce, et occasionne une tension et un gonflement qui grossissent incessamment les lèvres de la plaie. De là naît le bourrelet que l'on voit, jusqu'à ce que venant à se rencontrer, elles se pressent et s'incorporent l'une avec l'autre. Cette cicatrisation vient moins des productions qui partent de la partie inférieure, que de celles qui descendent du haut et des côtés de la plaie, et dont l'origine est entre le bois et l'écorce.

Il est certain que les germes propres à la production des bourgeons ou des racines, sont renfermés dans les bourrelets des tiges et des racines, et que le développement des uns et des autres dépend de la position des bourrelets à l'air ou en terre. Ils sont d'abord de nature spongieuse, et tellement imbibés de séve qu'elle semble suinter; au bout de quelques années ils forment un calus; leur configuration interne est telle que les fibres qui les composent, au lieu d'être alongées, sont repliées et courbées en spirales. En voici la raison, la séve qui fluoit dans les fibres longitudinales de la branche trouva un obstacle à son passage, et ne coule plus que par menues parcelles; de même que dans le bourrelet des greffes, les premières gouttes de séve qui ont monté se trouvent poussées par celles qui les suivent, et celles-ci par les autres qui arrivent successivement, l'effort réitéré de la séve oblige les fibres à se recoquiller et à se recourber en dedans du bourrelet; il suffit de le piquer avec la pointe de la serpette pour la voir ruisseler.

Des diverses sortes de branches.

Comme le tronc des arbres se partage vers le bas en plusieurs portions, appelées *racines*, qui se subdivisent en une infinité d'autres, il se divise vers le haut en différentes parties, qu'on nomme *branches*. Elles sont extérieurement et intérieurement conformées de même que le tronc dont elles ne sont que la continuation; de leur centre émanent les productions médullaires et les couches ligneuses qui forment le corps ligneux recouvert de l'écorce, de sorte que chaque branche est entièrement semblable au tronc d'où elle sort. En un mot, cet assemblage de rameaux qui tirent leur origine de la tige, forme ce qu'on appelle la *tête de l'arbre*. On peut distinguer autant de sortes de branches que de classes de racines, des grosses, des moyennes, des petites et des bourgeons; les grosses branches tiennent immédiatement à la tige, les moyennes sortent des grosses, et de celles-ci naissent les petites, qui produisent ordinairement les bourgeons. On fait encore une autre division des branches, relativement à leurs qualités; les unes sont appelées *branches à bois*, et les autres

branches à fruits ; les premières se subdivisent en branches de faux-bois, gourmandes et chiffonnes ; les secondes en lambourdes, brindilles et bourses à fruit. Quant à leur direction, les unes sont verticales, les autres obliques, latérales et diagonales ; toutes, ainsi que les racines, favorisent la végétation en pompant l'humidité.

On appelle grosses branches celles qui sont attachées immédiatement à la tige ; elles se présentent différemment, suivant les diverses façons dont les arbres sont dressés et entretenus. Dans ceux en plein vent elles forment la tête de l'arbre, et composent un grouppe de rameaux qui se partagent en tout sens. Aux buissons on ne laisse aucunes branches verticales ni horizontales ; toutes se distribuent en sortant de la tige pour former la figure d'un godet. A l'égard des arbres d'espalier, de contre-espalier et en éventail, on leur ôte les branches de devant et de derrière, et on ne leur laisse que celles du milieu et des côtés. Les moyennes, ordinairement entées sur les premières, s'alongent pour chercher l'air ; il en est de même des petites qui ont poussé l'année précédente. Enfin viennent les bourgeons ou les rameaux verts sortis des yeux formés durant la saison précédente.

Les branches à bois sont ordinairement perpendiculaires, quoiqu'elles naissent quelquefois sur le côté, où lorsqu'étant trop foibles pour contenir tout le suc nourricier dont elles sont remplies, elles se courbent, ce qui leur arrive également lorsqu'elles ne sont pas assez exposées à l'air. Elles sont toute la richesse des arbres, et les principales nourricières des branches à fruit ; outre ces branches stériles, on distingue encore les faux-bois et les gourmands. Les premiers percent de l'écorce des grosses et des moyennes, et non des yeux ou boutons. La séve trop abondante dans certaines branches qui ont la peau fort tendre fait éruption au travers de leur peau, ou même entre les parties écailleuses du vieux bois, aux endroits où elles se trouvent plus minces et plus fibreuses. Les branches qui en proviennent poussent plus promptement, et surpassent en grosseur celles qui naissent des yeux ; leur direction est verticale, quoiqu'on en voie quelquefois sur les côtés des branches, et qui poussent en dardant. Elles sont très-aisées à reconnoître, leur peau est fort lisse, leurs yeux sont très-petits, et éloignés les uns des autres, et leurs feuilles sont plus grandes que celles du reste de l'arbre. Les gourmands ont la même origine, et à peu près la même forme ; ils naissent, ou de la peau même, ou d'un oeil, ou d'une branche à fruit, et ils prennent toute la nourriture destinée à l'arbre. Les branches chiffonnes, entièrement différentes de ces dernières, sont des scions qui émanent en abondance de l'écorce, des yeux de la taille dernière, ou de ceux des bourgeons de la nouvelle pousse.

Après avoir parlé de toutes ces branches stériles, il reste à décrire les lambourdes, les briudilles, et les bourses à fruit dont on tire de si grands avantages ; les premières ressemblent assez aux branches chiffonnes. Ces petites branches menues, élancées et maigres, sont la base du fruit, son germe et sa source ; toujours leurs yeux plus gros que ceux des autres branches, et placés les uns près des autres, sont d'une couleur noirâtre et plus foncée ; elles percent ordinairement d'un oeil, souvent des sous-yeux, à travers l'écorce, comme les branches des faux-bois. Un homme habile dans le jardinage ne peut les méconnoître, et sait les moyens d'en faire produire abondamment à ses arbres. La brindille est la seconde espèce de branches fructueuses, et la plus précieuse ; elle est courte, trapue, et sort en dardant horisontalement de toutes les branches de quelque arbre que ce soit. Elle offre à son extrémité un ou plusieurs boutons à fruit, quelquefois même à bois ; ses marques distinctives sont des rides et dee espèces d'anneaux qui se touchent et ressemblent

Digitized by Google

à des flétrissures ; c'est là que la séve à mesure qu'elle arrive, se filtre, s'épure et s'affine. Les branches à fruit sont de petites poches arrondies et oblongues, qu'on nomme *bourses à fruit*. Toujours placées à l'extrémité des branches fructueuses, elles sont peu communes, et rapportent du fruit durant plusieurs années ; il n'y a que les arbres de fruit à pepin qui ayent de ces bourses ; ceux à noyau n'ont que des lambourdes et des brindilles.

Les branches, quant à leur direction, s'élèvent les unes perpendiculairement de la tige ; les autres se dispersent à droite et à gauche, et donnent à l'arbre toute la grâce dont il est susceptible. Celles-là prennent toute sa substance, par la facilité que trouve la séve à se répandre dans leur intérieur ; on en voit qui sont plus grosses que la tige même. De là vient la force que prennent ces branches verticales, aux dépens des latérales, qui ne tardent point à dépérir. Celles-ci croissent de côté, soit de la tige même, soit des grosses branches dans le milieu de l'arbre. La séve s'y trouvant arrêtée dans son cours impétueux, et n'y coulant qu'avec mesure, et dans une juste proportion, a le temps d'y être affinée et répartie.

Des Boutons ou des Yeux des Arbres, et des Bourgeons.

Les boutons ou les yeux des arbres sont le germe de la reprodnction annuelle de leur feuillage et de leurs fruits. Le bouton ne se forme pas tout d'un coup, non plus que la graine. Dans son origine, c'est un point imperceptible placé au pédicule des feuilles qui, examiné au microscope, ne présente rien que de confus. L'accroissement s'en fait d'une façon insensible encore par l'émission continuelle des parties les plus légères de la séve, dont les plus grossières ont servi à la nourriture de la tige. Ce qui est formé d'abord dans le bouton, ce sont des écailles concaves qui, en se recouvrant les unes sur les autres, font autant d'enveloppes ; les unes extérieures, assez dures et garnies de poils intérieurement ; les autres intérieures, plus tendres et plus minces. Quand la place qui doit recevoir le germe interne du bouton est préparée, peu à peu s'insinuent par l'orifice qui est toujours à la peau de la branche, des parcelles de cette séve épurée qui, en se congelant, font une conglobération, en forme d'un petit dard de verdure, dont toutes les parties sont repliées les unes sur les autres, comme un cornet de papier ; il perce à travers la cavité intérieure de cet étui, et à mesure qu'il grossit, il pousse au dehors les parties voisines qu'il presse, comme il en est également pressé.

Toujours à côté du bouton et à son pédicule, on voit un noeud ou une éminence, à l'orifice de laquelle est une sorte de petit boyau ombilical, par où la séve lui arrive. Durant la formation du bouton, ce noeud est destiné à contenir et à préparer sa substance, lorsqu'ensuite la feuille, sa mère nourrice, est tombée, il lui communique une quantité suffisante du suc dont il est rempli, pour réparer ses dissipations et sa transpiration continuelle. Au printemps il le fait passer incessamment au germe naissant du bourgeon, et ensuite au bourgeon même qu'il fait éclorre : c'est donc un réservoir où se déposent toutes les provisions nécessaires à l'embryon contenu dans l'intérieur du bouton. Ces précautions tendent à le garantir des impressions de l'air et des rigueurs de l'hiver qui le feroient périr, ce qui n'arrive que trop souvent, lorsque les frimats y séjournent long-temps, ou lorsque le bouton n'est ni assez travaillé, ni assez garni. Ces

membranes, semblables à une toile cirée, obligeat l'eau de couler, et l'empêchent de pénétrer à son centre.

Il n'y a ni écailles ni duvet, pour envelopper les boutons des arbres et des arbrisseaux qui, par la nature de leur tissu, ne redoutent point le froid. De petites feuilles extérieures faites en forme de coquilles roulées les unes sur les autres, servent seules à garantir l'embryon du bourgeon futur qui en occupe le milieu. Tels sont les boutons des lilas, des rosiers, des groseillers, des noisetiers. La germe de ceux qui sont enveloppés de duvet, et recouverts d'écailles, reste pendant tout l'hiver, sans donner aucun signe de vie : durant ce temps, les sucs dont il est humecté perpétuellement, se cuisent et se perfectionnent encore, en attendant qu'à la rigueur de cette saison, succède la douceur bienfaisante du printemps. On voit alors ces boutons grossir et se gonfler sensiblement, jusqu'à ce qu'ils forcent leur prison. Bientôt un petit dard d'un blanc verdâtre, perce les coques qui l'environnent, les jette au dehors, comme inutiles, pour faire éclorre ses feuilles et ses fleurs.

On distingue aisément dans les arbres des fruits à pepin, les boutons à fruit des boutons à bois : ceux-ci ne sont jamais accompagnés que d'une feuille ; s'il y en a deux, on en voit toujours une grande et une petite. Ceux-là sont placés à l'extrémité de petites branches courtes, très-garnies de feuilles de diverses grandeurs, et plus remplies de tissu cellulaire, que les branches à bois. Comme ils sont ordinairement trois ans à se former, ils portent la première année trois feuilles, une de grandeur naturelle, une moyenne, et une plus petite ; la seconde, ils paroissent avec quatre ou cinq feuilles, dont deux ou trois de grandeur ordinaire, une moyenne et une petite. La troisième année, ayant grossi considérablement, ils nous présentent un groupe de feuilles placées à différens étages : il y en a sept, huit ou neuf, dont les deux tiers sont de grandeur naturelle, et les autres moyennes ou petites. On entrera dans un plus grand détail, en parlant des feuilles ; on ne dira ici qu'un mot des rides en forme d'anneaux, dont les boutons à fruit sont couverts.

Ces rides sont de petits plis et replis à côté les uns des autres, qui se multiplient à mesure que la branche fructueuse s'alonge ; ils sont faits pour cribler, filtrer, et épurer la séve. Ces anneaux sont employés à filtrer la séve destinée au bouton ; et lorsque par un dérangement de la nature, il arrive qu'un bouton qui devoit s'épanouir à la troisième année, ne fleurit point ; la petite branche, au bout de laquelle il se trouve, s'alonge beaucoup, d'autant que ces feuilles y ont décrit à différens étages, l'empreinte du pédicule. On voit de ces boutons à fruit, longs de trois pouces, sur lesquels ces anneaux sont marqués, la séve à force d'y séjourner, y croupit et se sèche, les boutons se pourrissent et tombent. Ces rides trop multipliées aux boutons à fruit, les rendent inféconds, parce qu'en passant par tant de cribles, la séve est trop atténuée, amincie et spiritualisée.

Il y a pareillement dans les arbres de fruits à noyau, des marques pour discerner les boutons à fruit, d'avec les boutons à bois : ceux-là sont toujours gros et arrondis. Dans le pêcher et les autres arbres de la même famille, les boutons à fruit et ceux à bois, se trouvent sur les mêmes branches, les premiers plus ronds et plus larges ; les seconds plus plats et plus pointus. Tantôt un ou deux boutons à fleurs, accompagnent un bouton à bois, tantôt ce dernier est au milieu de deux boutons à fleur ; lorsque ceux-ci ne sont point accompagnés de boutons à bois, ils fleurissent et peuvent nouer ; mais ils ne viennent jamais à bien : au

lieu que dans les abricotiers, pruniers et autres, quelque part que se trouve un bouton à fruit, il noue et réussit. Ils sont ordinairement fort près les uns des autres, et on en trouve souvent deux aux yeux des branches fructueuses : on les reconnoît pareillement à leur grosseur; la construction intérieure des uns et des autres, est totalement différente : les fibres des boutons à bois sont toutes droites; au lieu que celles des boutons à fruit sont transversales et spirales; de sorte qu'il n'y a que des sucs très-spiritueux, qui puissent y pénétrer. Telle est la raison de l'inégale distribution des feuilles pour leur subsistance.

Les boutons des arbres stériles ont, à peu près, les mêmes caractères distinctifs que ceux des arbres fruitiers, à l'exception néanmoins de ceux qu'on a dit n'avoir ni bourres ni écailles, mais des feuilles repliées qui les couvrent. Il faut que la nature les ait configurés, de façon qu'ils ne puissent être que légèrement resserrés par le froid. Tous les boutons des arbres de simple ornement, sont d'ordinaire fort petits; il n'est pas facile de distinguer ceux qui produisent des graines ou des fleurs. La raison en est, qu'il n'y a que la petite pointe du bouton qui soit saillante, et que son corps est appliqué et étendu entre la peau et la partie ligneuse; ce n'est que par le développement de ces boutons, lors de la pousse, qu'on peut s'apercevoir de leur fécondité.

Dans la vigne c'est tout le contraire; quelque espèce de raisin que ce soit, et de quelque nature que soient les boutons, tous sont saillans et également gros. Ceux des plantes et des arbres varient suivant leurs espèces; on est étonné du peu de rapport qui se trouve entre les boutons et les fruits. Dans l'arbre appelé l'*épargne* ils sont fort gros, quoique leurs fruits n'ayent qu'une médiocre grosseur; et au contraire ceux du doyenné sont alongés et pointus, et ses fruits sont de la plus grande beauté. Les yeux du rambour et de la reinette, ont moins de volume que ceux de l'api. Cette variété de forme dans les boutons de chaque espèce d'arbres, sert à les distinguer dans les pépinières.

D'après ce qui vient d'être dit, il est aisé de concevoir qu'un bourgeon n'est autre chose que l'extension et la croissance du bouton. On appelle bourgeon, tout rameau vert émané de la tige, ou des branches d'une plante à la nouvelle pousse; on le nomme *branche*, lorsqu'il est devenu bois; il se trouve toujours un bourrelet à l'endroit de cette jonction. Les bourgeons sont donc de petits arbres entés sur les membres des végétaux, toutes leurs parties s'alongent, tant qu'ils sont tendres : cet accroissement qui diminue à mesure que le bois se durcit, cesse lorsque la portion ligneuse est entièrement endurcie. Tout ce qui se passe en grand dans l'arbre, se répète en petit en eux. Ils sont composés des mêmes parties que la tige, et produits de la portion la plus légère du suc, dont la plus grossière a nourri la tige. Semblables aux branches, quelques bourgeons sont fructueux, d'autres sont stériles. Beaucoup d'arbres ne donnent du fruit que sur les bourgeons de la dernière pousse, dont les yeux ont été formés dans le cours de l'été précédent; tels sont les arbres de fruits à noyaux, le fruit y est toujours placé au pied du bourgeon. Il y en a d'autres qui n'en produisent que sur les pousses naissantes, comme la vigne, les noyers, les châtaigniers, et tous les fruits à brou, à coques et à robes. Une observation curieuse est, que dans ces derniers, le fruit est d'abord tout au haut presque du bourgeon naissant; mais à mesure qu'il s'alonge, il grossit considérablement du bas, et reste, quand à la longueur, à peu près dans le même état, tandis que tout l'effort et le travail se porte vers sa partie supérieure, qui profite tellement par son extrémité, que le

fruit étant haut monté, se trouve placé dans le bas du bourgeon. La raison en est toute naturelle. Il faut à ce fruit de la nourriture, et que le rameau qui le porte, puisse se soutenir et l'assurer contre la secousse des vents, auxquels il cèderoit nécessairement, s'il n'étoit renforcé par le bas. De plus, les grouppes de feuilles, dont la partie supérieure de ce bourgeon est couverte, conservent au fruit une fraîcheur douce, qui tempère et l'action de l'air, et la vivacité des rayons du soleil. Si le fruit restoit tel qu'il paroît d'abord presqu'à la cime du bourgeon, la séve ne suffiroit pas à sa substance, surtout pour les espèces qui en consomment beaucoup.

Il y a aussi quantité d'arbres de fruits à noyau, tels que les cerisiers, les merisiers et les bigarreautiers, qui ont leurs fruits épars le long des rameaux de l'année précédente, et dont la plus grande partie forme des grouppes à leur extrémité. De leur milieu on voit sortir un bourgeon qui toujours s'alonge, tant que le fruit n'est pas mur, et qui s'soûte en commençant par le bas, dès qu'il est cueilli. Cet ordre de la nature est bien opposé à celui qui a été remarqué dans les arbres dont nous avons parlé ci-dessus; mais il faut faire attention à la différence de leurs fruits. Ceux-ci sont petits, légers, et ont une queue alongée, qui leur donne la facilité de se prêter à l'agitation des vents. Ces bourgeons placés au-delà des fruits, y sont comme un entrepôt de la séve, et restent dans un état de maigreur, tant que les fruits tirent d'eux leur substance. Mais sitôt qu'ils sont cueillis, la séve n'étant plus divisée, se porte tout entière aux bourgeons qui grossissent bientôt, et parviennent à leur perfection; pour faire à l'égard des fruits qui naîtront d'eux l'année suivante, la même opération que la précédente.

Des Feuilles.

La figure, la grandeur, la position des feuilles, sont assez connues; un pédicule attaché à l'écorce d'une branche, une tige mince appelée queue, terminée par une partie plate en forme de palette, sont aisés à apercevoir; mais leur utilité est moins connue. Pour bien juger de ce qui se passe dans la formation des feuilles, on ôte les écailles d'un bouton qui ne fait que d'éclorre, on en déploie les feuilles avec soin, et on ne leur trouve aucune consistence. Quelques jours après, sur un bouton plus avancé, on y découvrira une très-petite branche chargée de corpuscules, semblables à des feuilles entre-mêlées souvent de filets; et à mesure que la séve aura passé de la branche dans le bourgeon naissant, ces feuilles se seront étendues, et auront grossi. Parmi le grand nombre des végétaux, sur lesquels on multiplieroit les expériences, on peut choisir la feuille de la vigne, sa grandeur en facilitera la dissection. La feuille n'est saillante, que pour être à portée de recevoir les influences bénignes de l'air, et l'impression des rayons du soleil, ce qui fait que le dessus est lisse, luisant, et comme vernissé, tandis que le dessous incessamment rafraîchi par les vapeurs humides de la terre, est velu, rude au toucher, et d'un vert plus mat. Si elle paroît inclinée par son extrémité, c'est pour ombrager le bourgeon auquel elle est attachée, et empêcher la trop grande dissipation du suc nourricier que, sans cette espèce d'auvent, le soleil et le hâle ne manqueroient pas de procurer.

La vigne est une des plantes les plus fécondes en bourgeons et en fruit, il lui faut une grande quantité de séve pour alimenter toutes ses productions. Ses boutons ne sont pas simplement de petits yeux comme ceux des poiriers, des pom-

miers et des pêchers; ils sont fort espacés : par conséquent elle a une feuille ; dont la grandeur est proportionnée à la quantité de sucs suffisans pour tant de parties auxquelles elle a soin de les départir. Chaque oeil n'a qu'une feuille , dnnt la tige est longue , afin qu'elle ait plus de fibres ouvrières pour la travailler. C'est pour cette raison que les feuilles du potiron sont plus grandes que celles du melon ou du concombre. Les queues de la plupart des feuilles sont de forme ronde, comme la plus propre à faciliter le mouvement de la séve. Il y a néanmoins beaucoup de végétaux où elles sont différentes; quelquefois elles sont plates en dessus, avec une cannelure dans le milieu, et une arrête en-dessous , ou une section, telle qu'on la voit dans les feuilles du chou, de la chicorée et de la poirée.

Cette longue queue se termine à la partie plate de la feuille. Là se trouve une tumeur semblable à celle du pédicule, mais plus petite et diversement conformée : elle se partage en une infinité de ramuscules, qui tous forment une superficie plate ; au lieu qu'étant vus en-dessous de la feuille, ils font saillie. Cette partie plate, plus épaisse à l'endroit de sa jonctinn avec la quene , s'amincit de plus en plus jusqu'à son extrémité. La tumeur dont on vient de parler, est une suite de la queue même : la séve qui entre continuellement de son pédicule dans sa tige alongée, et entièrement composée de fibres longitudinales, se porteroit tout à coup dans le plat de la feuille, sans être assez perfectionnée pour être insérée dans ses ramuscules déliées. Arrêtée par cette nouvelle digue, elle est forcée d'y séjourner, afin d'y être encore cuite par l'action de l'air, et par les rayons du soleil.

Les borda de la feuille de vigne sont divisés en cinq découpures, et garnis de denta, qui forment tout autour une sorte de campane. En la comparant avec quantité d'autres, elle est une des plus simples en son genre : quelques-unes sont tellement déchiquetées, qu'elles ne forment qu'un assemblage de petites parties séparées les unes des autres; plusieurs sont unies, et pour ainsi dire sans dessin. Toutes ces variétés dépendent de leur construction; plus les fibres dont ellas sont composées se croisent et s'entrelacent , plus on aperçoit d'inégalités à leur extrémité. En considérant les feuilles du lilas simple, du blé , de l'orge, dn poireau, et de l'oignon qui sont nnies sur les bords, il est aisé de voir que leurs fibres sont toutes droites, et ne s'entrelacent point.

Il y a une grande inégalité dans les feuilles de la vigne et des autres plantes. Celles du bas de chaque rameau, sont même dès leur naissance, plus grandes que les feuilles qui sont après elles, et celles-ci l'emportent sur leurs supérieures ; enfin celles de l'extrémité de chaque bourgeon sont si petites, qu'on les prendroit pour les feuilles de quelque autre plante. La cause est la gradation proportionnée à l'éloignement où elles se trouvent de la tige : il n'est donc pas étonnant que cette différence se fasse appercevoir jusque dans les feuilles plus éloignées du corps de l'arbre. C'est la raison pour laquelle les branches sont beaucoup plus fortes à leur empatement ; qu'à l'autre extrémité, et que les feuilles qui viennent sur celle-ci, sont bien moins grandes, la séve se distribuant toujours plus abondamment dans les parties des arbres plus voisines de ses principaux réservoirs.

On peut regarder jusque dans les replis intérieurs des feuilles, les disséquer, et en mettre les diverses parties dans le microscope, pour en mieux connoître la configuration. Elles sont couvertes d'un épiderme, et leurs parties organiques sont les mêmes que celles des branches d'où elles sortent, mais très-différemment disposées. Parmi le grand nombre de feuilles dont un cep de vigne est couvert, on choisit celle qui paroît la plus saine, on sépare du bourgeon, avec soin, sa queue et

son pédicule, en observant d'abord l'insertion de la feuille sur la branche. On aperçoit plusieurs faisceaux de vaisseaux qui se prolongent, suivant la longueur de son pédicule, recouvert extérieurement par l'épiderme, et dans l'intérieur quantité de vaisseaux de toutes les espèces, qui répondent à autant d'autres semblables dans l'endroit du pédicule de la feuilla, qui tenoit au bourgeon. Quelque lisses que paroissent, et la place qu'elle occupoit, et l'endroit cassé de cette feuille, on a dans l'une et l'autre partie de petits vaisseaux fort espacés qui établissent la communication entre la bourgeon et la pédicule. A l'endroit où la queue se trouve dans sa rondeur, ils sont serrés les uns contre les autres, comme les brins d'un écheveau de fil.

Cette disposition des fibres dans le pédicule, rend les feuilles minces et plates. Comme elles ne forment pas de canaux ronds, le suc nourricier ne trouve point de résistance du côté où elles sont écartées les unes des autres, et n'a point de force pour agir contre les fibres directement opposées à ces ouvertures: lors donc que les pédicules se déploient pour former les feuilles, ils ne peuvent s'étendre que latéralement, et suivant la force de l'action du suc nourricier. Leurs vaisseaux sont renfermés dans une enveloppe, dont il faut avant toutes choses, faire l'anatomie. On aperçoit d'abord une pellicule très-lisse, qui peut aisément s'enlever d'un bout à l'autre de la queue, et sous laquelle une partie de la séve qui a passé du bourgeon dans cette queue, occasionne un peu d'humidité, semblable à cette sérosité qui s'extravase, à l'instant que l'épiderme de notre peau est enlevé, et dont l'épanchement dure jusqu'à ce que l'air en ait arrêté le cours. On trouve ensuite une seconde peau tellement collée avec ces vaisseaux, qu'elle semble ne former qu'un tout, quoique cependant ils soient fort distincts; celle-ci est plus épaisse, plus ferme et plus dure que la première, et on a de la peine à la détacher. Cette seconde enveloppe a plus de force pour soutenir l'effort de la séve, qui fait gonfler les vaisseaux, par lesquels elle monte et descend perpétuellement.

La même suc muqueux dont on a parlé, en traitant des racines et des autres parties des végétaux, se trouve dans cette seconde peau lorsqu'on la presse dans les doigts. Le goût que laissent dans la bouche, les morceaux de ces deux espèces de peaux, prouve la différence de leur emploi: la première ne cause au palais qu'une très-légère sensation, au lieu que la seconde a un petit goût sûr, semblable à celui des feuilles et des bourgeons verds de la vigne. A la jonction de la feuille avec son plat, se trouve un bourrelet qui est le point de réunion de toutes les fibres renfermées dans la tige de la queue, comme dans un étui, d'où elles se partagent à droite et à gauche, pour former ces petites côtes et ces ramuscules divisés presqu'à l'infini en forme de réseau, qui constitue le squelette de la feuille. En effet, en coupant cette queue à cette jonction, on distingue ces parties, et le rapport qu'elles ont ensemble par les conduits pratiqués dans leur intérieur.

Les feuilles sont autant de cribles qui servent à tamiser la séve, à l'épurer et à la bluter pour ainsi dire, afin que travaillée par elles en dernier ressort, elle passe aux boutons, aux fleurs, aux fruits, aux bourgeons même, et à la branche. La séve reçoit donc dans les feuilles des préparations essentielles. Ce sont autant de suçoirs qui procurant, ainsi que les racines, de la nourriture aux végétaux: imbibées de l'humidité des brouillards et des rosées douces qui contiennent du sel et du soufre, elles servent à rafraîchir les plantes qui, fanées par la hâle, reverdissent même après une pluie légère. Les branches et le tronc épuisés par la grande évaporation du jour, tirent des feuilles la rosée et la séve qu'elles avoient sucé pendant

pendant la nuit, puisque la pesanteur des plantes augmente durant les nuits, où la pluie et les rosées sont abondantes. Le retranchement de ces organes fatigue beaucoup les arbres. Si de quelque branche bien vive, et à laquelle il y a du fruit noué, on ôte toutes les feuilles, on la verra maigrir et dépérir considérablement. Lorsqu'une graine commence à sortir de terre, la première production qu'elle fait éclore, est une touffe de feuilles appelées *dissimilaires*; il s'y prépare une séve proportionnée à la force d'une plante naissante; si on ôte ces feuilles tendres, elle sèche et dépérit nécessairement.

En parlant des yeux, on a dit qu'ils tiroient leur nourriture des feuilles leurs compagnes. Lorsque celles-ci viennent à tomber, il faut, comme on l'a vu, que la perte se répare par la réproduction de nouvelles feuilles, ou le sort du bouton est l'avortement pour l'année suivante. Altéré par la dépense de séve qu'il est obligé de faire, s'il est à fruit dans les arbres de fruit à noyau, il devient bouton à bois. Trop souvent aussi il avorte, quoique déjà formé, lorqu'il sembloit promettre les plus beaux fruits, ou lorsque les limaçons et autres insectes en ont rongé les feuilles: alors il ne profite plus. A l'égard de ceux à noyau, il se forme plus haut des yeux, dont on voit sortir de nouvelles feuilles. Mais les yeux d'en bas, dont les feuilles ont été enlevées, s'éteignent tout à fait. Si l'on a quelque fruit à espérer de ces sortes d'arbres ainsi maltraités, ce n'est que par le secours de ces nouvelles pousses.

Lorsque, dans quelques circonstances critiques, les feuilles de la vigne sont gelées, la grappe, privée de la nourriture qu'elles lui préparoient, ne profite plus; ensuite, lorsqu'en été il arrive de grandes sécheresses elles sont rôties par l'ardeur du soleil, le fruit mûrit forcément, sa peau se racornit, le grain se ride et ne rend qu'une liqueur peu abondante, sujette à tourner à l'amertume et à la graisse.

Comme les boutons à fruit des arbres de fruits à pepin ont plus de dépense à faire que ceux à bois, ayant des fleurs et des fruits à ébaucher pour la troisième année, il leur faut plus d'agens et de réservoirs de sévo; ils sont accompagnés, dès la première, de trois feuilles de différente grandeur. Celle qui tient le premier rang est la principale ouvrière, et toujours la grandeur des feuilles ordinaires: il en est une seconde qui est moins grande, ensuite une plus petite. A la seconde année, après que, durant le cours de la végétation, ces trois feuilles se sont épuisées pour transmettre au bouton toute la substance dont elles étoient dépositaires, il a grossi et a profité considérablement; une provision plus ample lui devient nécessaire, pour faire croître encore le germe qu'il renferme. C'est alors qu'aux approches du printemps, on voit éclore de ce même bouton cinq feuilles d'inégale grandeur, et quelquefois plus, destinées à lui fournir une abondante provision de sucs relative à sa grosseur.

Enfin, à la troisième année, lorsque le temps marqué pour le développement de toutes les parties qui concourent à la production du fruit, est arrivé, le bouton s'épanouit; il paroît environné de sept, huit ou neuf feuilles. Ce brillant groupe, sacrifié tout entier à l'accroissement du fruit, se sèche et dépérit, sitôt qu'il a rempli son ministère. Si, dans une de ces trois années, on ôte les feuilles à quelques boutons seulement, successivement ils sècheront et avorteront, tandis que leurs voisins qui seront intacts, profiteront. A la troisième année, quand ce bouton à fruit aura fleuri au printemps, si on lui ôte ses feuilles, nul fruit ne nouera ni ne grossira.

Chaque feuille est attachée à un bouton, et il n'est point de bouton sans feuille. Si dans quelques plantes fort petites, telles que le cerfeuil, le thym, etc., ces

boutons échappent à nos yeux, on les voit au microscope, en détachant un peu de peau avec la feuille. Ils sont tellement existans dans la laitue, le persil, les pois, féves, choux et artichauts, que lorsque ces légumes montent en graine, tous également s'alongent et sortent du pédicule de chaque feuille. Invisibles auparavant, ils se manifestent alors, et on ne voit de rameau qu'aux endroits où il y a des feuilles. Cette règle, quoique générale, souffre quelquefois des exceptions: il y a des plantes, telles que le blé, le seigle, l'avoine, qui ont des feuilles sans avoir de boutons. La raison en est, que la feuille n'ayant à nourrir que la tige sans bouton, meurt d'étage en étage, à commencer à la souche même de la plante, à mesure qu'une nouvelle au-dessus acquiert sa perfection. Quand on verra paroître le montant de la tige, qui doit former le fétu destiné à porter l'épi, si on coupe la première feuille du bas, puis la seconde, et ainsi jusqu'à la dernière, on fera avorter l'épi.

Ce qu'on a dit de la nécessité des feuilles pour la végétation des arbres, a lieu également pour les légumes, les fleurs et les herbages. Si l'on ôtoit aux laitues leurs feuilles à mesure qu'elles poussent, et qu'on ne leur laissât que le coeur qui commence à se former, jamais elles ne pommeroient ni ne monteroient en graine. On en voit la preuve, lorsque les chenilles vertes dévorent les feuilles naissantes de ces légumes. La même chose arrive au fruit effeuillé, avant d'avoir atteint sa grosseur formée; il cesse de profiter, se fane, se ride, se racornit et n'a aucun goût. Quand, pour hâter sa maturité lorsqu'il a pris son accroissement, on dépouille les arbres d'une partie de leurs feuilles, opération qui ralentit le mouvement de la séve, cela doit être fait sobrement: en outre, il ne faut pas arracher les feuilles, mais les couper en conservant le pédicule.

De toutes ces observations, il résulte que les feuilles sont autant de pompes destinées à élever les particules nutritives jusqu'au fruit, et comme des organes nécessaires à la transpiration des plantes, en les débarrassant d'une partie du fluide aqueux, qui, par un long séjour, se corromproit dans leurs vaisseaux. On a vu que la séve pompée par les racines, avoit besoin d'être dépurée par des secrétions qui sont de la transpiration sensible et insensible de ces derniers, opération étroitement liée aux alternatives du froid et du chaud. Les plantes transpirent moins la nuit que le jour par leurs branches, leurs fleurs, leurs fruits, et surtout par leurs feuilles, à proportion de la quantité et de la surface de ces dernières. L'évacuation des sucs superflus, qui se fait par leurs pores, est plus sensible. Les orangers, les noyers, et principalement les peupliers et les saules, laissent tomber des gouttes d'eau de leurs feuilles, durant la chaleur du jour.

Il reste à développer la manière dont se consomme la chute des feuilles, qui, regardée d'un oeil indifférent, semble n'avoir rien d'extraordinaire. Tous les ans elle arrive aux approches de l'hiver, d'où l'on conclut que c'est le froid qui en est la cause. Le soleil, dit-on, s'élevant sur notre hémisphère, et dardant ses rayons avec plus de force, fait sortir toute la nature de l'engourdissement. Privée de ses bienfaits à mesure qu'il s'éloigne, elle perd insensiblement son activité, les plantes ne reçoivent plus d'influences bienfaisantes; les feuilles éprouvant le même sort, se flétrissent et tombent aux premières annonces de l'hiver. En supposant d'abord un défaut d'élasticité dans l'air, pour principe de la chute des feuilles, il faudroit que cet événement ne se préparât que vers l'hiver; cependant il est notoire qu'il tombe beaucoup plus de feuilles avant les gelées qu'après. Le dépouillement ne peut pas non plus être occasionné par l'engourdissement de la séve: si elle étoit

réellement congelée dans la feuille, il seroit fort aisé de l'y apercevoir en la disséquant. L'anatomie exacte faite des feuilles tombées naturellement, n'a montré que des espaces vides dans tous les entrelacemens, comme dans les fibres, soit du pédicule de la queue, soit de la queue même, soit du plat de la feuille.

Le froid n'est pas la cause directe et primitive de la chute des feuilles, et s'il y contribue, ce n'est qu'accidentellement. La vraie raison est prise de l'action même de la nature qui expulse de l'arbre et des plantes, par voie d'éjection, les feuilles, à mesure qu'elles ne leur sont plus nécessaires, en cessant de leur envoyer les mêmes sucs qu'auparavant. Les feuilles étant, comme on l'a vu, les pourvoyeuses des boutons, elles renvoient une provision de séve, dont la quantité diminue à proportion de leur formation. Quand leur couleur et leur consistance annoncent leur perfection; la feuille tout entière diminue considérablement de volume, la queue se gerce, se fane, et les parties se rapprochent peu à peu. La petite tumeur qui se trouve à son empatement sur la branche, et qui enchâsse le pédicule, diminue sensiblement, et sa peau se rapproche horizontalement autour du pédicule. Le boyau ombilical, par lequel la séve arrivoit auparavant, se bouche intérieurement, et cette séve ne pouvant plus entrer dans le pédicule, dont les fibres se sont rétrécies, le pousse insensiblement en dehors, et on voit pour lors de jour en jour la feuille dépérir, changer de couleur, se replier par son milieu, ne tenant plus qu'à un petit filet, et s'incliner vers la terre, où elle devient bientôt le jouet des vents. En regardant l'endroit où elle étoit enchâssée dans la peau, on remarquera que la séve a bouché pleinement cet orifice, et que la peau s'étant rapprochée horizontalement, est devenue parfaitement unie. La chute des feuilles peut être assimilée à celle des fruits. Ceux-ci ne tombent, quand ils sont mûrs, que parce que le petit ligament, la membrane qui tenoit leur queue attachée à l'écorce de la branche, est poussée dehors peu à peu par le serrement des parties, qui auparavant servoient de canal à la séve pour passer dans le fruit. Celui-ci étant alors entièrement plein, les airs que laissent entr'elles les fibres qui composent sa partie musculeuse et charnue, ne pouvant plus contenir de séve, le cours s'en détourne, et dès-lors il tombe. La même chose arrive à la feuille, à quelques différences près, comme aussi à l'exception de sa chute par son propre poids.

Tous les arbres de fruits de primeur commencent à se dépouiller de leurs feuilles, peu de temps après qu'on en a cueilli les fruits, aussitôt que les boutons pour l'année suivante sont achevés. Souvent donc dès la fin d'août (au commencement de fructidor), ils n'ont plus de feuilles, excepté certains arbres extrêmement abondans en séve, dont les boutons nombreux ne se forment que lorsque le grand flot en est arrêté. Mais une remarque que tout le monde peut faire, est l'ordre admirable qui s'observe régulièrement lors de la chute des feuilles: celles d'un même arbre et d'une même branche qui sont venues les premières, tombent dans l'ordre de leur naissance. Telle est la raison pour laquelle au mois d'août (thermidor) on ne voit plus aucune feuille dans le bas des groseillers, mais seulement quelques toupillons au haut de leurs branches nés après coup, et qui tombent avant l'arrivée des gelées. Ce n'est donc pas le froid qui est la cause de cet événement. On en voit nouvelle preuve dans les légumes qu'on laisse monter en graine, et dont les feuilles se sèchent, parce qu'elles se sont dégorgées dans la tige, pour contribuer à la formation de la graine, un mois ou deux avant que l'hiver vienne. Quand le froid se fait sentir sans qu'elles ayent accompli leur ministère envers la graine, il les meurtrit si elles sont vertes encore; mais il ne les fait point tomber, elles se sèchent et restent

toutes flétries, attachées à la tige, comme celles qui ont été desséchées dans l'ordre de la nature.

On a dit qu'il n'y avoit point de feuilles sans boutons, ni de boutons sans feuilles, et que les feuilles sont les mères-nourrices des boutons. En conséquence de ces deux principes, il est aisé de trouver la raison pour laquelle certains arbres ne se dépouillent point en automne comme les autres, et ne font point éclore de nouvelles feuilles au printemps suivant. C'est qu'ils sont configurés, de façon qu'ils produisent successivement dans le courant de l'année, leurs différens boutons qui, formés les uns après les autres, n'ont pas tout à la fois leur complément, et ont ainsi un besoin actuel de la présence continuelle de leurs pourvoyeuses. Tous les fruits des arbres de jardins, murissent d'une année à l'autre; une saison suffit pour la formation de leurs yeux et de leurs bourgeons, au lieu que ceux des arbres toujours verts, ne sont point formés dans un aussi court intervalle. Les orangers, par exemple, conservent leurs fruits au-delà de l'année, et font voir en même temps des fleurs nouées et non nouées, des fruits naissans, d'autres à demi-formés, et plusieurs à demi-travaillés, et qui se disposent à une prompte maturité. Elle s'opère successivement, ainsi que la reproduction des nouveaux boutons, à la place de ceux qui sont devenus bourgeons l'un après l'autre, et qui ont également dénué leurs fruits. Par conséquent ces sortes d'arbres ont besoin dans ces diverses occurrences du ministère des feuilles. Si quelques-uns viennent à se dépouiller, rien n'y profite, tous les fruits tombent également.

Tous les arbres de verdure perpétuelle, tant ceux des forêts du nord que ceux des autres régions du monde, changent de feuilles chaque année. On apercevra dans les arbres ordinaires de la naissance de leurs feuilles au printemps, et de leur chute en automne, parce que ce double événement s'opère dans un temps marqué, qu'il est commun à tous les arbres dans l'une et l'autre saison, et qu'il est universel. Dans ceux qui sont toujours verts, ces deux effets n'arrivent au contraire qu'insensiblement. Une feuille qui par supposition a poussé au printemps, et toutes celles qui naîtront successivement après, ne tomberont pas en même temps. Comme ce dépouillement arrive par partie, et qu'à mesure que chaque feuille tombe, le remplacement s'en fait sans être apperçu, on pourroit croire que la verdure de ces arbres est toujours la même. En considérant les ifs, les picéas, les pins, qu'on ne tond point, on verra à leur pied la terre couverte d'une infinité de petites feuilles jaunes et desséchées. Si on regarde dans l'arbre et dans les entre-deux de ses branches, on y apercevra quantité de feuilles jaunissantes de diverses grandeurs, et d'autres qui ne font que pointer. Si on compare la quantité de celles qui tombent d'un oranger, tant dehors que dans la serre, avec celles qui restent, qu'on observe ces dernières avec attention, on en verra de fort petites, et qui ne font que de naître, d'autres plus avancées, et d'autres plus grandes; parmi celles-ci on en trouvera de deux sortes, les unes qui sont dans leur état formé, et d'un vert plus foncé, les autres d'un vert commençant à pâlir et à jaunir, un peu repliées dans le milieu, et se repliant de plus en plus, à proportion qu'elles approchent de leur fin. Qu'on examine ensuite soigneusement les branches dans le bas de chaque bourgeon, et on trouvera épars de tous côtés, des yeux dénués de feuilles. En les suivant on en verra éclore de nouvelles.

Des Fleurs.

De ces précieux boutons dont on a parlé, on voit éclore les fleurs de chaque année. Ce sont elles qui, de toutes parts, donnent le premier signal, pour annoncer le retour du printemps ; la nature alors sortant comme de léthargie, fait briller aux yeux ses productions variées. Ces mêmes boutons, tant ceux des arbres stériles, que de ceux qui sont chargés du dépôt des fleurs, des fruits et des bourgeons s'épanouissent et écartent loin d'eux, les différentes enveloppes qui leur servirent de membranes pour leur formation, et de préservatif contre le froid. Ces fleurs dans les arbres de fruits à pepin, sortent du centre même des boutons, et dans les autres elles se trouvent placées au bout d'un bourgeon, après qu'il s'est allongé ; elles ont pour compagnes inséparables, les feuilles qui, durant le cours de la végétation leur préparent et leur prodiguent le suc nourricier. Les fleurs ne s'ouvrent pas toutes à la fois, non-seulement dans les mêmes plantes, mais dans celles de diverses espèces; il en est de leur naissance, comme de celle des feuilles et de la maturité des fruits ; elle dépend du cours et de la direction de la séve. Aucune ne devance le temps marqué pour éclore. Les plus tendres et plus susceptibles des impressions de l'air, sont plus tardives : ainsi le pommier, le noyer, le châtaignier, le mûrier, la vigne, font voir à peine leurs pousses naissantes, quand les autres arbres sont déjà verts.

On entend par le mot de fleur, une partie extérieure toujours saillante d'un arbre ou d'une plante, et qui sort d'un oeil tenant à une branche. Il y en a de deux sortes, de complettes et d'incomplettes. Les premières ont des filets terminés par des étamines, des pistils, des pétales, et un calice en forme de coupe, qui soutient tous ces organes. On distingue parmi les fleurs incomplettes, celles qui renferment des étamines pourvues de sommets et de poussières, mais qui sont dénuées de pistils ; on les nomme fausses-fleurs, parce qu'elles ne portent point de fruits. L'autre espèce qui est celle des fleurs vraies a des pistils, sans étamines, et peut produire des fleurs. On voit souvent sur le même pied d'arbre ces deux espèces de fleurs incomplettes ; nulle graine, nul légume, nul herbage, ne peut être produit en terre, ou sur sa surface, sans avoir eu un vase ou calice, avec des folioles en dedans et au pourtour, sans des poussières onctueuses et nutritives, des étamines et un pistil, principes de fécondité, et du renouvellement de la plante. Si les figues naissent sans fleur apparente, leur chair n'est qu'un calice charnu qui renferme les fleurs. Les mâles qui ont plusieurs étamines, sont placées près de la petite ouverture de ce fruit, nommée l'oeil, et ne produisent point de graine. Les fleurs femelles situées près de la queue de la figue, ont un pistil composé d'un embryon et d'un style ; l'embryon devient une semence lenticulaire.

Quoiqu'il n'y ait aucune fleur qui ne soit destinée à former un fruit ou une graine, néanmoins plusieurs des fleurs doubles ne donnent jamais de graine, parce que toutes leurs étamines développées en pétales, sont exceptées de cette loi commune. De ce nombre sont les giroflées, les oeillets d'Espagne, les juliennes, les campanelles doubles, et beaucoup d'autres, qu'on regarde comme monstrueuses, et qui ne se multiplient que de boutons et de marcottes. D'un autre côté, une infinité de fleurs qui ne sont pas bien doubles, portent des graines, de même que les simples de leur espèce, telles que les roses à cent feuilles, les pieds d'alouette, les ponceaux, les pavots et les balsamines.

Il est des arbres où ces lois communes, universellement observées, souffrent encore des exceptions; mais dans un cas différent. Tous font ordinairement paroître leurs fleurs avant leurs fruits et leurs graines; quelques-uns suivent une route contraire, et toujours leurs fruits et leurs graines ont en petit leur forme extérieure, quand leurs fleurs s'épanouissent.

Les fleurs sont formées du suc le plus pur de la plante, dont les parties les plus grossières sont restées dans les feuilles. Celles-ci, dépositaires de ce suc, le leur ont transmis, quand elles n'étoient encore qu'embryon, renfermé en petit dans le bouton; après quoi ayant, comme on l'a dit, rempli leur ministère, les feuilles se sont retirées, et ont cessé d'être.

Les fleurs sont entaillées par leurs queues, dans l'écorce du rameau vert qui leur donne l'être; on y aperçoit aussi un canal de communication, pour servir à faire passer la séve vers elles. Toutes ont pour principe un bouton, dont elles partent immédiatement, qui leur sert de matrice durant l'hiver, et qui est garni en-dedans de membranes, de duvets et de coton. Elle se dégagent au printemps de ces différentes enveloppes, en sortant du bouton. Leur place est fixée à la cime des branches à fruit, afin que l'haleine des zéphirs leur fasse part de la température de l'air, que le soleil les regardant de toutes parts, les pénètre et les échauffe, et que les rosées tendres s'insinuent à travers leurs pores. Toutes les fleurs ont une queue plus ou moins longue et grosse, relativement à l'espèce du fruit et de la graine. Cette queue n'est qu'un amas de fibres entassées, dont les unes sont allongées, et les autres transversales; le microscope y fait apercevoir des loges et des cloisons, avec des parties musculeuses, membraneuses, et un muqueux pour faciliter le passage du suc nourricier; ces parties sont couvertes d'une peau et d'une surpeau.

On distingue à l'empatement de chaque queue de la fleur, dans l'écorce du bourgeon un nodus, un petit gonflement qui n'est qu'un depôt de séve, et un crible en même temps pour l'affiner et l'introduire dans la fleur. A cet endroit, cette queue dont la figure est ronde, commence à diminuer de grosseur, jusqu'à sa jonction avec le calice et le germe de la fleur. Si on détache une de ces fleurs, on y trouvera les mêmes objets qu'a présentés la feuille de vigne, divers orifices, des filets ouilamens, tant à l'écorce de la branche qu'à la partie de la queue séparée de la branche à fruit. En cassant cette fleur à l'endroit où elle est jointe à son calice, on verra que ce calice est beaucoup plus épais à cette jonction avec sa queue, que dans tout le reste. En un mot, les parties essentielles des fleurs, sont les mêmes que celles des feuilles.

Il en est qui renferment le principe d'un fruit ou d'une graine; telles sont toutes les fleurs des arbres fruitiers et des légumes. Quelques-unes sont stériles accidentellement, par rapport au climat seulement, comme dans nos contrées les choux fleurs, les artichauts; les tubéreuses, les cives d'Angleterre. D'autres le sont par elles-mêmes; on les appelle incomplettes, fleurs stériles, ou fausses fleurs, parce qu'elles manquent de pistils, quoique leurs étamines soient bien formées. Plusieurs écailles réunies sur une même branche, les enferment presque toujours. On a donné le nom de chatons à ces menues branches souples, pendantes en forme d'une guirlande alongée, imitant à peu près la figure d'une grosse chenille noire. Ces fausses fleurs naissent en peu de temps, durent peu, et ne tardent pas à tomber. Dans le noisetier, l'avelinier et le cornouiller qui portent sur le même pied les fleurs à fruit et les fleurs à étamines, celles-ci bravent les hivers, et restent pendues à leurs

branches, à tous les endroits où doivent naître les fruits; elles en sont les messagères dès le mois de janvier ou de février (nivôse et pluviôse).

Quoique le noyer et le châtaignier fassent également paroître de ces chatons, ils en diffèrent néanmoins quant au temps. Ces deux sortes d'arbres extrêmement sensibles au froid, attendent l'air tempéré, pour jeter dehors ces fausses fleurs, mais sans trop oser pour lors faire éclorre leurs bourgeons. Enfin quand l'air serein domine, ils poussent de longs bourgeons, à l'extrémité desquels se trouvent leurs fruits. Le noyer a cela de particulier, qu'à peine la noix est-elle de la grosseur d'un pois, qu'on aperçoit à son extrémité, deux cornes en forme de croissant, terminées par une petite fleur jaune, qui jette une poussière jaunâtre: elle dure près de 24 heures; elle tombe ensuite, et est remplacée par le nombril de la noix; on donne ce nom à cette pointe, qui, dans toutes les noix, se trouve à la coquille, dans l'endroit même où le germe réside. Il est encore d'autres plantes dans ce cas d'exception, en qui la graine paroît avant la fleur; le seigle, le blé, l'avoine, l'orge et tout ce qui a forme d'épi, sont de ce nombre. Dans les melons, les concombres, les courges, les citrouilles et les calebasses, les fausses fleurs qui croissent à leur pied, précèdent toujours les fleurs fécondes; au lieu d'être alongées comme ces dernières, elles ont la queue fort courte et le calice entassé. Quoique stériles par elles-mêmes, elles sont essentielles à la fécondation des végétaux,

Deux sortes de fausses fleurs paroissent aux arbres fruitiers, les unes qui le sont naturellement ne portent jamais de fruit, et les autres qui ne le sont que par la faute des jardiniers. Les premières se trouvent à la cime des branches alongées, et qui ont poussé l'année même, elles en forment le dernier oeil. D'autres qui ne nouent jamais croissent par bouquets aux pêchers, et forment un grouppe de fleurs entassées et pressées les unes contre les autres, sans être accompagnées ni terminées par un oeil ou bouton à bois. Par un dérangement vicieux, qu'on peut attribuer à plusieurs causes, toute la sève de l'arbre s'est porté là; les autres fausses fleurs qui ne le sont qu'accidentellement, sont occasionnées par un mauvais régime. C'est un principe incontestable qu'il faut que chaque bourgeon ait ses parties saines et entières, afin que la sève puisse y circuler.

On a dit que les fleurs complettes étoient composées de quatre parties principales, le calice, les pétales, les pistils et les étamines, toutes destinées à la formation des semences qui multiplient les espèces. On appelle communément calice de la fleur cette partie extérieure d'elle-même, qui contient tous les organes dont elle est composée; savoir, les pétales, les étamines et les sommets qui renferment les poussières et le pistil, on l'enveloppe des graines et du germe. Le calice est la membrane, le vase principal, l'étui même de la fleur; il est formé, pour la plus grande partie, par le tissu cellulaire; on y aperçoit des vaisseaux lymphatiques et des vaisseaux propres qu'un épiderme recouvre. Il éprouve beaucoup de variétés dans le plus grand nombre des fleurs, et ne se trouve point dans toutes, qui ne laissent pas sans lui de produire des fruits ou des semences bien formés. La tulipe par exemple et l'anémone n'ont aucune enveloppe particulière, le lis est composé seulement de ses feuilles qui lui tiennent lieu de calice; le liseron n'en a point d'autres que sa partie vonssée, qui, par en bas, a la figure d'un arc. Son usage est de nourrir le germe; à mesure que les sucs dont il est dépositaire y passent, à mesure il dépérit. Lorsque tous les fils les fleurs des abricotiers et des pêchers sont écloses, le calice paroît d'abord brillant, vermeil et bien nourri, ensuite une couleur plus sombre semble ternir son éclat, puis il se sèche insensiblement; et enfin quand son secours devient inutile au

fruit noué, celui-ci le jette dehors; cette enveloppe paroît alors toute sèche au sommet du fruit. A l'endroit où le calice tenoit au fruit, on voit un petit point qui est la fermeture ou la cicatrice faite après la séparation de l'un d'avec l'autre, et c'est ce qu'on appelle le nombril du fruit, qui diffère suivant les espèces. Si on détache une de ces fleurs, quand elle ne fait que d'éclore, et qu'on considère ce calice, on trouvera que, dans le plus grand nombre, il est terminé en godet avec une panse arrondie, et qu'il est posé sur sa queue comme sur un point dans certains fruits à noyau, tels que les pêches, les abricots, et les prunes. Dans d'autres il tient à une queue alongée, comme dans les fruits à pepin et dans les cerises, les guignes et les bigarreaux. Si on fend le fond qui tient à la queue, on verra qu'il a le double et le triple d'épaisseur que par le haut. Le germe du fruit est situé invariablement dans le milieu du calice; dès qu'il peut se nourrir d'alimens plus solides, ce calice tarit et se sèche, le fruit tire immédiatement de sa branche, ce qui est nécessaire pour sa nutrition, et il grossit à vue d'oeil.

Le calice des fleurs varie, quant à sa forme, sa figure, sa position, sa couleur et son tissu, suivant l'avantage des espèces; dans les unes, telles que les roses, il est fendu et partagé en plusieurs pièces dentelées et terminées en pointe alongée; dans d'autres il est fendu également, mais chaque partie séparée est en forme de coquille arroudie, comme on l'aperçoit dans les pavots et les coquelicots. En quelques-unes ce calice est d'une seule pièce, festonné seulement par les bords, comme dans l'oeillet, où il forme une sorte d étui qui renferme toutes les queues des pétales. Celui du pavot, du rosier, du coquelicot est velu, celui de l'oeillet est uni et lisse; les fleurs dont les pétales sont courtes et rondes, comme celles des roses, des giroflées doubles, juliennes et campanelles, ont toujours leur calice ouvert et renversé. Au contraire, celles dont les feuillages sont alongés, minces et pointus par en bas, ont un calice fermé, et d'une seule pièce, telles que les oeillets, les barbeaux, les roses d'inde, les oeillets d'inde, les coquelourdes simples et doubles. La raison en est sensible: dans les premières, le calice se partage et se renverse, parce qu'il sert à soutenir tout l'ensemble des pétales, qui, en s'étalant, forment une sorte de houpe ronde; s'il étoit d'une seule pièce, et s'il n'obéissoit pas, jamais la fleur ne pourroit s'épanouir. Dans les secondes, les feuilles faute d'être soutenues seroient répandues sans ordre comme sans grace, si la nature leur avoit donné un calice ouvert, et non d'une seule pièce.

Autant d'espèces différentes de fleurs, autant de calices différens; il en est qui dans le fond du vase ont une sorte de velours, elles sont satinées et vernissées. En les considérant de près, on aperçoit un beau velouté, un luisant admirable, telles sont les fleurs des pois, la pensée, la capucine; les autres au contraire sont raboteuses, et ont des poils et des pointes, comme les fleurs des mauves, des orties et des chardons. A certaines espèces, pour tenir lieu de calice, il y a une sorte de plateau plus ou moins grand, large et épais, suivant le volume de la fleur, et qui sert de soutien à tout ce qui la compose. Sur ce plateau chaque graine, chaque germe et tous les feuillages sont arrangés les uns près des autres; les tournesols, les soleils, les marguerites de toutes les espèces, les scabieuses, en sont des exemples. Ce plateau a une enveloppe fort épaisse, et est renforcé en dedans, comme s'il avoit une double doublure; toujours il va en croissant, et en s'épaississant du côté de la queue; entre chaque graine s'élèvent de petits dards qui jettent incessamment une poussière parfumée; au pourtour les grandes feuilles sont saillantes, et à un ou plusieurs rangs. Quelque petite que soit la fleur, son calice a une surpeau, une peau en

dedans

dedans et en dehors, entre lesquelles sont renfermées quantité de fibres et de parties musculeuses qui donnent issue au suc nourricier.

Tout ce qu'on a dit des fonctions des feuilles à l'égard des bourgeons et de l'arbre, peut s'appliquer aux pétales, par rapport au germe de chaque fleur, avec cette différence seulement, que les feuilles des fleurs sont en petit à l'égard du germe, ce que les feuilles vertes sont en grand à l'égard du bouton et des autres parties de la plante. Ces petites feuilles, appelées *pétales*, qui forment proprement ce qui caractérise la fleur, aussitôt que les écailles du bouton sont ouvertes, paroissent ordinairement les premières, pour couvrir le coeur de la fleur et du fruit, auxquelles elles servent d'enveloppes délicates. En s'éloignant du germe pour s'approcher des bords du calice, elles vont en grandissant et cessent d'être entassées et repliées, au lieu que les plus proches du germe sont les plus petites, et toujours entassées, afin d'y ranimer par la transpiration le mouvement de la séve, pour faire grossir le fruit lorsqu'il n'est encore qu'embryon, et que le suc nourricier passant par des tamis plus gros en de plus fins, soit modifié et perfectionné en dernier ressort lorsqu'il arrive au germe, jusqu'à ce que commençant à se former il n'ait plus besoin d'elles; leur sort est assez semblable à celui des feuilles vertes, elles sont également le jouet des vents.

De ces pétales si remarquables par leurs couleurs vives et variées, dont la réunion fait nommer les fleurs panachées, il en est à un rang simple, d'autres sont à double et triple rang; toutes sont rangées autour du calice qu'elles débordent. On en voit d'élevées, de courbées, de penchées, de ramassées, de séparées, de courtes, de longues, de pointues, de dentelées, d'unies et d'arrondies. Quelques-unes remplissent toute la capacité du calice, certaines forment une sorte de voûte au-dessus du germe, comme on le voit aux fleurs des pois et des féves. Il en est dans certains herbages des champs qui sont si minces et si déliées, qu'à peine sont-elles perceptibles; elles ont, ainsi que les grandes feuilles vertes, un épiderme, un tissu cellulaire, et des faisceaux de vaisseaux distribués en ramifications. Quelques fleurs, mais en très-petit nombre, nommées *apétales*, donnent des semences bien conditionnées, quoique privées de ces feuilles colorées.

Les pétales et le germe sont tellement liés, que rien de fâcheux ne peut leur arriver qu'ils ne le partagent: si dans certaines années les humidités sont trop abondantes, si les froids morfondans surviennent, si les vents destructeurs soufflent leur haleine dévorante, ces petites feuilles sont endommagées, le germe en souffre, la fleur ne noue point dans les arbres à fruit; celles des fleurs de simple ornement et de nos légumes sont ternes, se passent aisément, leur odeur n'est plus la même, l'amande de la graine ne se forme point. De même dans les grandes sécheresses, ces feuilles dénuées des sucs et de l'onction des rosées bénignes, ne peuvent fournir au germe de quoi l'humecter, aussi les voit-on bientôt se faner et tomber, la durée du germe privé de ses nourrices n'est pas longue. Enfin, sorti de l'état d'enfance, et recevant directement des feuilles vertes sa nourriture, il est sevré peu à peu. Les petites feuilles du bord du calice qui sont venues les premières, se flétrissent et tombent aussi les premières.

Dans les fleurs des arbres fructueux, ce germe se trouve toujours placé au fond du calice dont il occupe le milieu. Il y est attaché à la queue de la fleur, par le moyen de laquelle la séve lui est transmise. Là sont quantité de petits couloirs, à travers desquels elle passe. A l'endroit de la jonction du germe avec le fond du calice, on trouve le double et le triple d'épaisseur. Là sont des fibres transversales faites exprès, pour que, par la résistance qu'éprouve la séve en y

passant difficilement, elle soit plus travaillée. Le disque intérieur des pétales est occupé par les étamines, organes nécessaires à la formation du fruit, et qui naissent du calice. Ce sont des filets surmontés de deux capsules qu'on nomme *les sommets*; elles renferment une poussière très-fine, qui se répand dans l'air toutes les fois qu'elles s'ouvrent. Il y a beaucoup de variétés dans les sommets, tant pour leur nombre, que pour celui de leurs capsules et leurs couleurs. Les poussières contiennent beaucoup de parties sulfureuses : vues au microscope, elles paroissent comme autant de grains farineux; jaunes dans le lis, la tubéreuse, la fleur d'orange, ils sont noirs dans la tulipe, et dans presque toutes les fleurs de nos arbres fruitiers. Ils tombent promptement de la fleur, pour nourrir et parfumer l'embryon du fruit. Si l'on enlevoit les étamines avant que leurs sommets fussent ouverts, on seroit assuré de voir le germe avorté, ou ne point donner de semences fécondes, et les fleurs qui en auroient été privées, se passeroient et se faneroient d'abord.

Plusieurs filets nommés *pistils*, occupent le centre des fleurs. Quoiqu'ils soient ordinairement composés d'un embryon, d'un stile et d'un stigmate qui termine ce dernier, beaucoup de pistils n'ont point de stile, ce qui peut faire regarder cette partie comme non essentielle à leur perfection. La plupart sont creux, comme les cheveux, et leur ouverture communique avec les embryons des semences. Son usage est de recevoir immédiatement du germe, le suc nourricier pour le cuire, aidé de l'air, de la chaleur du soleil et des roséas, et la reporter ensuite au germe, après qu'il a subi de grandes préparations. Presque tous les pistils se détachent dès que les fruits sont noués, et les embryons restent seuls. Alors il se fait à l'endroit du germe qu'ils occupoient, une petite cicatrice qui imite parfaitement le nombril des animaux. Ces organes sont si essentiels pour la fructification, que les embryons avortent, si le stile et le stigmate ont été retranchés, ou endommagés, lorsque les fleurs sont épanouies : tant qu'ils sont alongés et fermes, c'est un bon signe pour la fleur, lorsqu'au contraire vous les voyez courts, flasques, jaunes ou fanés, c'est un indice non équivoque de l'avortement du germe.

Une grande partie des graines est fort huileuse par elle-même; cette huile leur sert de principe de vie, et la leur conserve durant plusieurs années hors de terre; celle qu'on tire des olives, des amandes, des nois, et de tant d'autres en est une preuve. L'origine de cette matière oléagineuse, est tellement dans la fleur, qu'à mesure que son germe croît, la nature lui fournit toujours de plus en plus de cette huile. Si on tâte le germe naissant des arbres même, dont on n'en tire point ordinairement comme de ceux qui sont huileux, on trouvera que dans un très-grand nombre de fruits noués, cet onctueux des fleurs est très-abondant, et qu'il colle les doigts. Dans les châtaigniers il passe des fruits naissans aux montans des bourgeons, quoique la châtaigne soit une des graines des moins huileuses par elle-même. Si on tâte aussi ces bourgeons en feuilles, ce germe du châtaignier, on les trouvera onctueux et résineux tout ensemble.

Ces essences des fleurs sont tellement destinées à la nourriture de l'embryon, renfermé dans les fleurs, que si elles viennent à manquer, il n'est plus qu'un stérile avorton. Lorsque dans les années tendres, les pluies abondantes du printemps ont délayé et entraîné les poussières des fleurs, il n'y en a qu'un petit nombre qui noue aux arbres et aux légumes, et celles de simple curiosité passent rapidement. Le même effet arrive, mais par une raison toute contraire, dans les

années extrêmement sèches et venteuses. L'humide radical des fleurs et l'onctueux des poussières, sont enlevés par le grand hâle, et par les rayons brûlans du soleil, et le sort des graines est de ne lever que peu ou point du tout. Ce double dérangement de la nature est sensible dans les fruits, par la rareté de ceux qui nouent alors, par le défaut de goût et leur peu de garde; les humidités continuelles des années tendres, détrempent ces poussières aromatiques, amortissent les pointes de leurs parties spiritueuses, et en communiquent d'aqueuses au fruit, à mesure qu'il grossit. Lorsque dans ces sortes d'années on veut avec les vins faire de l'eau-de-vie, on n'en extrait que fort peu de parties spiritueuses et volatiles. Ces mêmes fruits dans les grandes sécheresses lors du printemps, ne nouent guère, et deviennent petits, racornis, dénués de jus et de cette eau parfumée qui en font tout le mérite. La chute des fruits parvenus à leur grosseur, ne doit être attribuée qu'aux divers accidens qu'a éprouvés la fleur lors de la naissance du germe.

Le germe des fleurs à gousses et à cosses dans le calice de ces plantes, est placé diversement que dans les précédentes. La queue des fleurs des pois, des lentilles, de féves de haricót et de marais, est ordinairement longuette, terminée par un petit bourrelet, rebondi à l'endroit où se forme la cosse, et fait en forme de bouton. La fleur a pour calice une peau verte qui enveloppe ses feuilles, et le germe est comme enchâssé dans le fond, mais obliquement et penché, au lieu qu'aux autres fleurs dont on a parlé, le germe occupant toujours le milieu, est dans une position perpendiculaire. Les aiguilles des fleurs ne paroissent pas en dehors, et sont cachées sous les pétales. Les feuilles sont repliées l'une sur l'autre, et forment une sorte de voûte au-dessus du germe. Quand il commence à croître, au lieu de ce nombril des fruits dont on a fait mention, il a toujours à son extrémité une petite corne verte, dégénérant en pointe plus ou moins saillante dans les uns et dans les autres; cette pointe qui paroît à l'extrémité de la cosse, est beaucoup plus sensible dans le haricot, que dans les autres plantes à cosses.

Jamais le germe n'est dans les fleurs des fruits à brou, à coques et à robes, telles que celles des noix, des châtaignes, des noisettes, et des avelines; il n'est point non plus environné de pétales; mais il paroît isolé et placé directemant à l'extrémité du rameau vert qui a poussé de l'année même. On pourroit en apporter pour raison que ces fruits ne paroissant que fort tard, et que le germe ne se montrant qu'après que tous les dangers sont passés, ils n'ont pas besoin, ainsi que les autres, des mêmes préservatifs : de plus à ces fruits dont la pulpe est plus grossière, il ne faut pas une séve si élaborée, ainsi donc ils reçoivent immédiatement leur nourriture des feuilles vertes qui, dans ces sortes d'arbres, croissent toujours les premières. La fleur, fort petite en comparaison du fruit, y est placée à la tête même du germe, ou plutôt du fruit qui se présente d'abord tout formé, mais en petit au bout du rameau vert. Il est pourtant une exception à l'égard de l'amandier, dont le fruit est à coque et à brou, ainsi que celui du noyer : le germe de sa fleur est situé dans le fond du calice, de la même manière que celui du pêcher, et il a, ainsi que lui, des étamines, une aiguille, et de petites feuilles rougeâtres. Comme il fleurit dès le mois de février (pluviôse), il a besoin d'abri pour son germe, à cause des dangers auxquels il est alors exposé.

On appelle *fruit à robe*, celui où l'enveloppe qui tient à la coquille, ne le couvre que par moitié dans la partie supérieure, laissant l'inférieure tout à fait découverte. En considérant les noisettes et les avelines, on verra que l'enveloppe

qui les tient ne les couvre point tout entières comme la bron de la noix et de la châtaigne.

L'origine des couleurs des fleurs est une de ces merveilles qu'on peut attribuer tant à l'action de la lumière qui les pénètre, qu'aux principes aériens subtilisés. Il est certain qu'aucune n'a sa couleur décidée, que quand elle est formée. Toutes les fleurs en boutons, sans exception, sont vertes d'abord. Peu après que le bouton a grossi, si on les ouvre, on les trouvera blanches; enfin quand il commence à être à sa grosseur, les nuances se forment un peu, jusqu'à ce qu'arrivées à leur terme, et venant à éclore, elles ayent tout leur éclat. La durée de cet état parfait des fleurs, est relative à leur constitution particulière, au besoin du germe, ou à celui de toute la plante, dans celles où il n'est point de principe de fécondité par la voie des germes; elles se passent dès qu'il a sa formation. L'office des fleurs est de le nourrir, sitôt que les parties qui doivent servir aux autres plantes, par la voie des rejetons et des boutnres, sont parfaites, les fleurs dépérissent peu à peu, elles éprouvent le même sort que les feuilles vertes, lorsqu'elles n'ont plus de fonction à remplir.

Quand donc la nature a formé les fleurs dans les boutons, si l'arbre n'a donné que de mauvais levains, si les humidités trop grandes ou les sécheresses trop longues ont vicié son ouvrage, si la terre peu substantielle n'a fourni aux racines que des sucs crus, indigestes et dépourvus de parties volatiles, les fleurs ne peuvent être bien constituées. Le printemps suivant qui les fait éclore, a beau être favorable à la végétation, il ne peut corriger ce vice primordial, et elles tombent. Telle est la cause de l'avortement de leur germe. Ces mauvais sucs qui ont passé dans le bouton de la fleur et dans la fleur même, sont analogues au chyle mal travaillé qui forme le germe de l'animal. Si, au lieu de parties anodines et balsamiques, il n'y en a que de crues et de grossières, le foetus ne peut jamais venir à bien. Ce vice d'origine, ce défaut de conformation dans les fleurs, a été occasionné par l'épaississement des liqueurs, ou par leur trop de fluidité, par les embarras que la sève a rencontrés dans les couloirs où se forment des conglobérations, des coagulations dans les sucs, dont a été constitué le bouton durant la saison précédente, au moyen de quoi le mécanisme et la distribution réglée des nouveaux sucs ont été dérangés.

Lorsque les fleurs des arbres s'ouvrent, elles ont de terribles assauts à essuyer de la part des vents contraires. Le froid, les gelées blanches et à glace, les neiges fondues, les vents roux, la grêle, les frimats qui se collent aux arbres, les rosées fraîches, les brouillards malfaisans, également funestes aux fleurs et aux fruits déjà noués, semblent s'unir pour conspirer à leur perte. Les animaux, les insectes volans altèrent intérieurement les fleurs, en leur ravissant leurs poussières odorantes, nécessaires à la nutrition de leurs germes. Il est encore certains animaux qui, du poids de leur corps, entraînent souvent les fleurs avec eux, ou leur causent de violentes secousses, comme les frelons font des efforts pour s'introduire jusqu'au fond du calice. Une foule innombrable d'autres animaux, parmi lesquels il en est d'imperceptibles, procurent tous les ans la chute des fleurs ou leur avortement. De petits vers apportés par les vents et les brouillards vermineux, sont déposés dans le calice des fleurs. A peine leurs oeufs y sont-ils éclos, qu'ils en piquent le fond, s'y enferment et vivent dans son intérieur: sans attaquer le coeur du fruit, ils ne se nourrissent que de sa pulpe, dans laquelle ils pratiquent des espèces de petits labyrinthes. Enfin, parmi les vices accidentels qui causent la chute des fleurs, on peut

Digitized by Google

placer ceux qui naissent du mauvais régime des arbres. Tels sont les épuisemens par les surcharges; les années suivantes, toutes les fleurs avortent. Il faut suppléer au défaut de substance de la part de la terre, par de bons engrais, des labours fréquens, des arrosemens dans le temps, et employer tous les secours de l'art pour les aider et les soulager.

Figures dans les Fleurs.

La nature qui peint dans les racines et dans les tiges des plantes, des figures singulières, n'en fait pas de moins surprenantes dans les fleurs. La grenadille représente exactement une couronne d'épines, cinq plaies et trois clous, d'où lui vient le nom de *fleur de la passion.* Les fleurs de chaque espèce d'orchis ou satyrions, dont le nombre est très-grand, représentent toutes quelque animal; l'une un oiseau, l'autre un singe, un frelon, une guêpe, une abeille, une mouche, un papillon, un moucheron, une punaise, une araignée, une sauterelle ou quelqu'autre insecte, souvent même un homme, une femme, un pendu sans jambes, etc.

Des Fruits.

Les fleurs, à leur tour, deviennent fruit. Ce nom s'étend à tout ce qui est l'effet des productions de la terre, dans quelque plante que ce puisse être, et qui sert, soit à nourrir, soit à entretenir la santé, etc. Dans un sens plus précis, on entend par fruits ce qui provient des arbres, des arbrisseaux et de quelques autres plantes, tels que sont tous nos fruits à pepin, à noyau, à coque et à robe.

De toutes les parties des fleurs, les embryons sont la seule qui reste : ils grossissent insensiblement, lorsque le fruit est noué, et prennent la forme qu'il doit avoir, jusqu'à ce qu'ils arrivent au terme de leur existence. Comme ces embryons se forment dans les boutons, on y aperçoit, avant qu'ils soient ouverts, les noyaux des amandes et les pepins des poires. Lorsque ceux-ci le sont, les queues des fleurs s'alongent, leurs boutons grossissent, et les pétales paroissent. Bientôt les étamines se montrent, leurs capsules s'ouvrent, et répandent leur poussière de tous côtés. Cette substance se durcit peu à peu, pour former ces pierres ordinairement placées à la tête des poires. Les pistils sortent du centre de la fleur. Les pétales tardent peu à tomber, les étamines se sèchent, et les stiles perdent leur verdeur. Le calice reste, quoique desséché en partie, et on dit que les poires sont nouées, lorsqu'il se forme au-dessous un gonflement. Dans l'amande, au contraire, l'embryon grossit et fait tomber le calice.

Parmi les fruits des jardins, il en est de toute figure; les uns sont alongés comme des fuseaux, les autres imitent la forme des calebasses, quantité ont une forme pyramidale, comme la plupart des poires; quelques-uns sont plats et faits en forme de coquilles de moules de mer, tels que les amandes; plusieurs camus en face, et aplatis comme nos figues les plus délicieuses; en un mot, quelle que soit leur figure, il en est d'excellens, de médiocres et de fort mauvais. Les fruits détestables sont presque tous les plus ronds, tandis qu'il y en a une grande quantité de très-alongés qui sont les meilleurs. La chevreuse, par exemple, la persique, la pêche d'Italie et les bellegardes, quatre sortes de pêches excellentes, sont les plus longues de toutes, tandis qu'il en est plusieurs, régulièrement rondes, qui l'emportent en qualités vicieuses sur les autres espèces mauvaises. De ce nombre sont la narbonne, la sanguinole, la blanche d'Andilly, auxquelles on pourroit joindre le gros pavie de l'pomponne, pêche monstrueuse, et qui est de toutes la

plus ronde, mais qui n'acquiert presque jamais de qualité dans notre climat, même aux meilleures expositions.

Ainsi toutes les figures des fruits ne décident rien pour leurs bonnes ou mauvaises qualités. A l'égard des raisins, le muscat d'Alexandrie est le plus parfait de tous, et cependant il est fort long, et imite notre gros verjus. On auroit tort de juger de sa bonté par son goût dans nos climats: rarement il y mûrit, ainsi que le muscat ordinaire, dont les ci-devant Provence et Languedoc expriment un vin délicieux. Les principales parties qui composent les fruits, sont les mêmes que celles qui ont été remarquées dans les racines, la tige, les branches et les feuilles des arbres.

La première partie des fruits est l'épiderme, membrane extérieure qui les environne. Ceux à brou, à coque et à robe en ont plusieurs. En considérant une noix, une châtaigne, une amande, on aperçoit d'abord le brou, ensuite la coquille ou cette grosse peau qui, dans les marrons, est en forme de cuir, et on découvre après une peau mince et appliquée sur l'amande même. Mais cette peau, qu'on croit unique et double, cache une pellicule qui lui sert de doublure, et qui est collée immédiatement sur la partie farineuse de l'amande, en sorte que ce fruit est garni de quatre enveloppes; savoir, le brou de l'amande, la coquille, la surpeau de l'amande même, et cette dernière peau mince qui lui sert de doublure. Quant aux fruits à noyau et à pepin, ils ont une peau simple qu'on nomme épiderme, et une membrane très-fine qui recouvre le tissu pierreux dans toute leur étendue, dont on verra l'usage dans la suite.

Outre les peaux communes aux fruits, il est une autre partie d'eux-mêmes, appelée la pulpe ou la chair qui sert à nourrir: cette chair est si différente dans tous les fruits, qu'il n'y en a aucun qui n'ait sa saveur particulière, sa couleur, sa contexture, sa vertu et ses propriétés. Parmi deux cents espèces de poires environ que l'on compte, on n'en trouvera pas une dont le goût, la forme, le vert et la configuration ne soient diversifiés.

La troisième partie des fruits est la capsule ou membrane parcheminеuse, placée dans leur centre. Elle a la forme d'une petite bourse composée de deux espèces d'écailles jointes ensemble, servant à enfermer les pepins. On voit dans une pomme avec quel art, quelle industrie tout se trouve disposé, comment cette capsule qui contient le dépôt du germe est toujours placée dans le centre de ce fruit. Avant qu'aucun accident puisse lui nuire, il faut percer les peaux et la pulpe qui, comme autant de remparts, l'environnent et le défendent. La capsule est à l'égard du germe des fruits ce qu'est le pistil des fleurs à l'égard de leurs graines. Dans les poires dont la pulpe est plus étroite, la nature, outre la capsule, a placé une carrière: la graine des autres fruits, tels que les prunes qui ont la pulpe encore plus mince, est de plus renfermée dans des noyaux solides, qui font par rapport à elle, ce que fait la capsule par rapport aux pepins, en la conservant ainsi que la fibre destinée à la nourrir. La moelle qui occupe le dedans des noisettes, supplée à la pulpe dont la coquille est dénuée; au milieu d'elle passe la fibre nourrice de la graine.

Ce qu'on a dit des queues des feuilles et des fleurs, est tellement propre à celles de tous les fruits, qu'on ne pourroit en parler ici sans se répéter. On n'en fait donc aucune mention pour passer à l'examen des trois parties des fruits annoncées. Leur peau est leur première enveloppe, et ce qu'on nomme épiderme. Elle varie dans tous les fruits, tant pour son tissu que pour sa couleur, son épaisseur et ses qualités. Velue dans les pêches, dans les coins, et dans certaines poires, telles

que le franc-réal, elle est épaisse et raboteuse dans le beurré gris, le messire-Jean, les poires d'amour, mince et fort lisse dans le doyenné. Sa couleur est tellement diversifiée, que nulle n'a le même vert ni le même gris. Les fruits qui ont une chair grossière ou ferme, ainsi que ceux qui sont à découvert et frappés de l'air, ont presque tous la peau également épaisse, et d'une couleur plus foncée. Dans les poires de bon-chrétien d'hiver, de catillac, de livre, vallée, messire-Jean, martin-sec, la peau est fort épaisse, parce que leur chair est ferme, grossière ou pierreuse, ou lorsque ces fruits sont en plein vent. La virgouleuse au contraire, le beurré blanc, le doyenné, et ceux qui sont tendres et fondans, ont la peau mince et lisse. Celle du beurré gris, du saint-Germain, de l'ambrette, est rude et épaisse, parce qu'ils sont d'ordinaire pierreux.

La même remarque s'applique aux fruits à noyau. Ceux en plein vent ou en espalier, qui sont plus vivement frappés des rayons du soleil ont toujours la peau plus dure et plus épaisse que les autres venus à l'ombre, ou sous des feuilles. Il faut en excepter tous les fruits rouges, guignes, cerises et bigarreaux, parce que grossissant en peu de temps, et mûrissant promptement, l'impression des rayons du soleil n'est ni si longue ni si vive sur eux que sur les fruits qui ne mûrissent que fort long-temps après, ou à la fin de l'automne.

Quoiqu'il en soit de la diversité des peaux des fruits et de celles des branches, il est certain que ce sont des membranes composées de petites fibres entassées et liées les unes avec les autres, semblables à toutes les peaux des animaux qui enveloppent les parties nerveuses, musculeuses et osseuses. Ces fibres qui se croisent ont des interstices et des pores, à travers lesquels passent continuellement l'air, les rayons du soleil, les rosées et les humidités. Ces mêmes peaux sont criblées de quantité de petits points, semblables à ceux qu'on aperçoit sur notre peau : par leurs orifices, le fruit reçoit l'air quand il est gardé, et cet air nourrissant le conserve lorsqu'il n'est plus sur l'arbre. Mais en même temps qu'il entre par les pores de sa peau, le fruit le rend ; une pomme de reinette exhale une odeur très-forte dans une chambre bien fermée.

Les fruits, outre cette première peau, en ont une seconde qui est pareillement un tissu de ces mêmes fibres, et criblée de petits trous : sans elle le dedans du fruit seroit bientôt à l'air, quand la première peau auroit été offensée. L'une et l'autre sont produites de la même manière que leurs autres parties : dès leur naissance elles se forment ; leur accroissement, leur tension, leur tuméfaction et leur alongement se font dès le temps de la germination ; et comme dans le germe toute la plante est contenue et représentée en petit, dès-lors l'embryon est garni de sa peau, qui ne fait plus que s'étendre.

Les peaux des fruits ont leur couleur, leur odeur et leur saveur propres ; on y remarque un piquant, une âpreté, un acide même que la pulpe n'a pas. Si on mange une amande pelée et une qui a sa peau, on en sentira la différence. Beaucoup de fruits ont une peau d'un goût et d'une odeur tout à fait dissemblables de ceux de la pulpe qu'elle renferme. Autant celle du citron, du limon et de l'orange est odorante et agréable au goût, soit qu'elle soit naturelle ou apprêtée, autant la pulpe en est âcre, sûre et piquante.

Il est de principe, que toutes les opérations de la nature tendent directement à la formation du germe ou de la graine. Si on examine la pulpe en elle-même, rien ne s'y passe que relativement au germe ; c'est pour sa conservation et sa perfection qu'elle se forme, croît, grossit, mûrit, et arrive enfin à cet état, qu'on

Digitized by Google

appelle pourriture, et qu'on regarde comme un défaut, quoique ce ne soit rien moins en soi. Au reste, cette fin directe et cette première intention de la nature, n'en excluent pas une autre qui leur est subordonnée.

La pulpe est une sorte de corps spongieux, un amas des parties des sucs de la terre qui, coagulées et arrangées avec ordre admirable forment un tout qui ne l'est pas moins. Là se trouve un liquide, partie dominante de cette pulpe, et fait pour l'imbiber de toutes parts. Qu'on presse une pomme, on trouvera que la liqueur exprimée est supérieure du double au marc qui reste. Cette eau est tantôt parfumée et sucrée, tantôt un acide qui, par ses pointes, picote les fibres du palais. Ici ce sont des parties spiritueuses et onctueuses, là c'est une liqueur huileuse.

Outre ce liquide universel propre à chaque fruit, leur chair présente des fibres éparses, différemment situées, et qui toutes paroissent aboutir au germe ou à la capsule dont on va parler. Par ces fibres on entend certaines ramifications, certains filets alongés et menus, qui servent à lier toutes les parties, et à les rendre souples ou capables de résistance, suivant que ces fibres sont elles-mêmes molles, flexibles, dures et roides. Elles se distinguent clairement dans les fruits filandreux, et mieux encore dans ceux qui deviennent mous par excès de maturité. Le plus grand nombre est recourbé, par rapport à la rondeur affectée à la plupart des fruits. Elles commencent à la queue qui les renferme comme un étui, et se répandent dans toute la capacité de la pulpe, pour se réunir à l'oeil ou nombril. Dans les fruits à noyau elles y aboutissent comme à la capsule dans ceux à pepin: on remarquera à ce sujet qu'ils ont tous deux des nombrils fort différens; dans ceux-ci ils forment une espèce de couronne, nommée tête du fruit, parce qu'ils sont à l'opposite de la queue; parmi ceux-là il en est où le nombril est presque imperceptible, comme dans les cerises dont la soudure est si bien faite, qu'il faut la regarder de près pour l'apercevoir.

Les fibres dont on vient de parler, paroissent au microscope, comme des tuyaux; elles font dans les fruits la même fonction, pour porter la séve à leur partie spongieuse, que les artères et les veines qui distribuent les sucs dans tout notre corps. Leur origine vient de la branche à laquelle chaque fruit est attaché. Quoique les mêmes dans la pulpe, que dans la queue elles sont partagées en une infinité de petites ramifications. Une pomme les fera voir toutes distingées par leur couleur, d'un vert plus foncé que celui de la chair, semblables aux brins de soie qui forment une houpe fort petite par sa poignée en comparaison du bas, parce que les parties des soies dont elle est composée, y sont fort comprimées, au lieu que les autres qui sont à leur liberté, ont une étendue plus grande que la poignée.

Dans toutes les pulpes des fruits, les fibres sont ou longitudinales, telles que celles qui sont renfermées dans la queue, ou transversales. Les unes et les autres sont molasses dans les fruits à noyau; fermes et roides dans les noix, marrons, noisettes, pistaches, amandes; courbes et en spirale par rapport à la forme orbiculaire des fruits: à mesure que le suc leur arrive, elles le transmettent à toutes les parties de la pulpe, et ces fibres se les approprient pour se dilater, s'étendre et s'alonger. Cet accroissement se fait par leur moyen, et par l'effort de l'air intérieur comprimé, et de l'air extérieur appuyant sur leurs orifices qui répondent à ceux des pores de la peau. Il faut toujours supposer un mouvement interne de la séve qui fermente continuellement: cette séve agitée à cause des parties dissimilaires qui la composent, se porte de toutes parts avec véhémence, et fait effort contre

contre la peau qui est forcée de s'étendre. Aussi quand le suc nourricier arrive trop abondamment, cette peau se déchire et se fend, et telle est la raison pour laquelle les prunes de monsieur sont assez ordinairement fendues. L'arbre qui porte ce fruit étant très-abondant en séve, lui en envoie une trop grande quantité à la fois, la dilatation et l'extention de la peau se font avec un mouvement précipité, et elle obéit en se déchirant, pour donner passage au suc. Par cette même raison, la virgouleuse et quantité de nos beurrés sont sujets à se fendre: les parties de la séve se poussent de toutes parts avec effort; tant que la peau peut souffrir de tension elle obéit, et tant que la pulpe peut contenir de suc nourricier, ses parties spongieuses se gonflent; mais lorsque les récipiens sont pleins, et que la peau a prêté jusqu'à la concurrence de la capacité qu'elle a de s'étendre, alors les fruits arrivent à leur grosseur assignée; ce qui se passe à l'égard des feuilles et des fleurs, a pareillement lieu à l'égard de celles des fruits. Les fibres alongées qu'elles renferment, répondent toutes à la peau, chacune en sortant par l'endroit où cette queue entre dans la pulpe, va s'étendre tout du long de la peau, comme les divisions et subdivisions du genre nerveux, qui tirent leur origine du cerveau où il a son principe; savoir, la dure-mère et la pie-mère. Tant que nul obstacle ne dérange la communication et l'envoi des sucs, les racines les fournissent au tronc qui les porte aux branches, les branches aux bourgeons, celles-ci aux diverses parties des feuilles, et ces dernières aux fruits mêmes et aux boutons pour l'année suivante. Le suc arrivé à la queue du fruit y est filtré, il s'échappe peu à peu par l'impulsion, et s'insinue dans les fibres de la pulpe. Celles-ci fluent dans ses parties musculeuses et spongieuses; mais ce dégorgement a ses bornes; il ne peut se faire que relativement à la capacité fixée par la nature, à la grosseur de chaque fruit, et la séve cesse de s'y porter; telle une éponge pleine d'eau dont toutes les petites loges sont imbibées. Alors les vaisseaux déférens tarissent nécessairement; la séve qui se portoit auparavant vers la pulpe, se partage et se disperse, soit pour former les boutons pour l'année suivante, soit pour grossir les bourgeons, soit pour dilater l'écorce des grosses branches, et faire profiter l'arbre. C'est ainsi que le fruit tombe de lui-même quand il est mur, parce que le canal de communication de sa queue avec la branche se bouche, la séve ne pouvant passer outre, puisque tout est plein, y séjourne, s'y fige et se coagule.

A la maturité des fruits, il faut examiner ce qui se passe en eux durant le temps qu'ils ne sont plus sur les arbres. Deux choses entre autres semblent contribuer à la maturité des fruits, soit sur les arbres, soit après avoir été gardés; savoir, l'action interne des liquides sur les solides, et celle de l'air, tant au-dehors qu'au-dedans des fruits. On ne peut disconvenir qu'il n'y ait une agitation et une fermentation dans leur intérieur; les sucs qui composent la pulpe, font la même chose que les parties fermentantes d'une liqueur enfermée dans une bouteille bien bouchée. Les parties spiritueuses de cette liqueur par leur agitation et leur combat, se froissent et se brisent, une partie s'évapore, et l'autre forme un petit sédiment autour du verre, et dans le fond de la bouteille. Il en est de même de toute liqueur renfermée dans un tonneau, et telle est l'action de l'air dans l'intérieur des fruits et à l'extérieur. Cet air passant à travers les pores et les orifices des fibres qui répondent à la peau, en même temps qu'il attire à lui une portion des parties spiritueuses qui s'exhalent par l'agitation qu'elles éprouvent, leur communique aussi ses parties onctueuses et balsamiques qui servent à épurer, à fixer et à concentrer ces mêmes sucs. De là vient que la plupart des fruits gardés rendent une odeur plus ou moins forte, selon que leurs parties déliées sont plus ou moins aisées à se volatiliser.

Telle est encore la raison pour laquelle ils se rapetissent, deviennent légers, et que leur peau se ride et s'épaissit par le rapprochement de ses parties. Leur goût alors est bien plus savoureux, plus onctueux et plus moelleux.

Quand donc cette fermentation a lieu jusqu'à un certain degré, et durant un espace de temps au-delà de celui requis pour la maturité, il se fait un brisement trop grand et une division trop ample de ces mêmes parties. Il en est pour lors des fruits comme de tous les corps mixtes, composés de parties hétérogènes, et qui à force de se combattre s'entre-détruisent, les esprits s'en évaporent, et ce qui reste n'est plus que ce qu'on appelle *résidu*. Outre ces principes internes de destruction des parties qui composent les fruits, il en est un qui agissant toujours de concert avec leurs acides, contribue particulièrement au développement des parties, et à leur dissolution; c'est l'air extérieur. Lorsque ce développement n'a lieu que jusqu'au degré requis, pour que les fruits soient analogues à l'organe de notre goût, c'est ce que nous nommons maturité, qui, à proprement parler, n'est qu'une destruction, une décomposition commencée. Mais lorsqu'une fois l'air s'est fait jour dans l'intérieur des fruits, à la faveur de la grande dilatation des pores, occasionnée par le séjour des sucs et des liquides, agissant sur les vaisseaux qui les renferment, la fermentation va toujours en augmentant. L'action reitérée de l'air qui entre et sort sans cesse, agrandit les pores et les autres ouvertures; toutes les parties des fruits ayant été brisées et affaissées n'ont plus leur jeu ni leur ressort, elles se rapprochent au point qu'ils ne sont plus qu'une masse informe des parties destituées d'esprits, et qui ne font plus une liaison comme auparavant.

Les fruits à pepin mollissent par le coeur ou la capsule; dans ceux à noyau au contraire, c'est presque toujours au nombril, à l'endroit où est la pointe du noyau que la pulpe commence à mollir. La raison en est, que partout où se fait une plus grande fermentation doit se faire une plus prompte dissolution des parties, et un relâchement plus précipité; or, c'est toujours à ces deux endroits, qu'à cause de la proximité du germe elle a plus lieu que par tout ailleurs, comme on l'a fait voir, la preuve sous les yeux, quant à la garde des fruits; ceux d'hiver mûrissent plus promptement dans un lieu chaud ou au grand air, que dans un lieu frais et bien clos; s'ils sont à l'humidité ils tardent peu à pourrir.

On n'entrera point dans le détail des diverses pulpes des fruits ni des autres parties qui les composent, telles que leurs enveloppes extérieures, les bous, les gousses, les coques, tant celles qui renferment les fruits que celles des noyaux qui contiennent les amandes. Dans tous les fruits à pepin, même les plus doux, la partie de la pulpe la plus voisine de la capsule porte avec elle une aigreur que l'on considère comme un réservoir, un dépôt de parties spiritueuses, salines et nitreuses, que la nature a placées près du germe pour les lui faire passer, afin de pourvoir à sa conservation; cette aigreur est très-sensible dans la poire de saint-germain. Dans les prunes de monsieur, de sainte-catherine, et dans les impériales, on en aperçoit en approchant du noyau; mais dans les autres prunes qui, en le quittant, ne se fendent point, cette aigreur suit le palais quand on suce le noyau.

Outre la peau conservatrice de la pulpe qui sert d'enveloppe au germe, la nature a voulu encore l'enfermer dans une sorte de bourse ou de cloison, qu'on nomma *capsule*, qui le met à l'abri de tout danger; placée au centre de la pulpe, elle occupe le point du milieu du fruit, de même que le noyau. Comme le germe est le principe de la reproduction de la plante, il est à portée de recevoir de toutes parts à la fois les secours nécessaires à sa formation et à sa perfection. Les fibres

dont j'ai fait mention partent toutes de la queue, et se répandent en quantité de ramifications dans la capacité de la pulpe; d'une part elles aboutissent à la peau du fruit, et lui sont attachées, et de l'autre elles se terminent à la capsule. Dans la pomme coupée horizontalement, on voit distinctement toutes ces fibres autour de la capsule et en dedans, plus compactes et plus mattes que le reste de sa partie spongieuse; elles forment des insertions, et décrivent différentes lignes dont la capsule est le centre; à la partie pointue de chaque pepin est une de ces fibres qui l'y tient attaché, et cette fibre aboutit à la queue; par elle le pepin reçoit sa nourriture.

Toutes les capsules des fruits coupées transversalement imitent une étoile régulière, composée de cinq angles saillans, qui forment une petite loge, dans laquelle sont renfermés les pepins; les intervalles qu'ils laissent entre eux sont remplis d'une substance, nommée *substance acidule*; outre cette fibre attachée à la partie pointue du pepin, il en est une autre qui décrit un demi-cercle irrégulier autour des loges de la capsule, parce que telle est la figure de ces loges, leurs extrémités dégénèrent en pointe, celle d'en haut se termine à la queue même, comme dans les pommes, ou à sa continuation et à son canal, comme dans les poires.

Dans chacune de ces loges qui sont creuses est un ou plusieurs pepins fermés hermétiquement par deux petites écailles parchemineuses, assez semblables à celles des poissons. Toujours la partie pointue du pepin répond à la queue par en haut, et sa partie arrondie à la tête du fruit; aucune fibre ne communique à cette dernière; toujours par cet endroit le pepin porte à faux et est isolé; de là vient que dans certains fruits qui ont des capsules plus amples que les autres, lorsque les pepins sont parfaitement formés, le boyau ombilical par lequel ils sont attachés à cette fibre qui répond à la queue, se sèche, et les pepins tombent dans le fond de la capsule. C'est ainsi qu'ils se trouvent dans les pommes, surtout de calville rouge, lorsqu'on les remue pour entendre à travers la pulpe le bruit qu'ils font contre ses écailles, et juger de leur maturité. Comme leur chair est fort poreuse, le bruit de ces pepins occasionné par l'agitation y est plus sensible que dans les autres fruits.

Outre ce boyau ombilical, il est nombre de démembremens de ces fibres alongées de la queue, qui tiennent comme scellées les petites écailles dont la capsule est formée, il en est même en dedans. Elles sont faites pour nourrir les pepins ou les germes, et pour leur envoyer une légère humidité contenue dans la capsule; en ouvrant une pomme, une vapeur légére s'en exhale; la finesse de ces organes est telle, qu'ils ne permettent point aux odeurs de pénétrer dans les fruits.

Les fibres entassées comme un paquet de faisceaux dans la queue des fruits, semblent se dédommager de la gêne qu'elles y ont éprouvée, dès qu'elles se trouvent à l'aise dans la pulpe. A proportion que celle-ci croit, elles grossissent et s'étendent, et comme elle s'amollit à mesure qu'elle grossit, les fibres se dilatent aussi de plus en plus. Il est pourtant une exception par rapport aux fruits alongés jusqu'à un certain point, tels que nombre de poires; dans ces dernières, le paquet de fibres pressées les unes contre les autres se continue en sortant de la queue, mais sans être enveloppées dans une peau, ni serrées comme dans la queue, et forme comme une sorte de pinceau. De même que la capsule prend immédiatement naissance à l'endroit où finit la queue, de même elle est terminée par en bas dans tous les fruits par le nombril, autour duquel les fibres se réunissent pour ne plus faire qu'un même corps opaque et glanduleux, toujours plus épais et plus nourri à mesure qu'il en approche. Ce dépôt de séve, plus considérable en cet endroit, est destiné à faciliter l'accroissement du fruit en tout sens. Il est aisé de concevoir que la séve y arrivant direc-

tement par la queue, est d'abord communiquée et distribuée aux parties de la pulpe qui en sont les plus prochaines, mais qu'elle ne peut arriver avec la même célérité à la partie inférieure du fruit. La nature y a donc ménagé cet amas, afin que la séve, après avoir passé par les parties supérieures de la pulpe, parvînt à la partie inférieure du fruit; celle-ci est toujours moins large et moins fournie que l'autre. Toutes les panses des pommes, par exemple, sont bien moins évasées que la partie d'en haut, dans laquelle la queue est enchâssée, et la chair autour du nombril est aussi plus sèche qu'au-dessus.

Une autre raison pour laquelle la partie de la pulpe la plus voisine de la capsule est plus nourrie, mieux servie, et avec plus de diligence que les autres, c'est que le dépôt du germe s'y trouve. Dans les fruits à pepin qui ont une grosse panse ronde en haut, comme sont toutes les pommes, la capsule touche à la queue du fruit, et se termine au nombril. Dans les fruits au contraire de forme pyramidale, elle se trouve plus éloignée de la queue; et est au milieu de l'endroit où leur panse est plus large et plus arrondie. La partie des pommes la plus étendue et la plus ronde, est celle où la queue est enchâssée; là on voit un enfoncement et un petit bassin, au lieu que la queue des poires est saillante, et lorsqu'elle l'est moins il ne paroît autour d'elle qu'un bassin fort petit.

Dans tous les fruits à pepin plats et ronds, comme les crasannes, les échasseries, les ambrettes, on remarque qu'ils sont plus remplis de jus, qu'ils ont la chair plus fine et plus tendre autour de la queue que vers le nombril. La raison en est sensible, les sucs doivent être plus épurés où le germe est plus proche; or, comme à ces sortes de fruits la capsule qui le renferme, touche immédiatement à la queue, la pulpe doit y être succulente. Cet ordre est renversé dans tous les fruits à pepin alongés, et dans ceux à noyau; les premiers ont la partie inférieure de la panse plus pleine d'eau; dans les seconds, la partie la plus voisine de la queue est la moins mûre et la moins fondante, celle au contraire qui est au nombril mûrit la première, et est plus succulente, quoique la partie proche de la queue soit plus bombée et plus nourrie. La raison de cette différence ne vient que de la position du germe qui, dans tous les fruits à pepin, a sa pointe ou la radicule du côté de la queue; au lieu que dans ceux à noyau la pointe de l'amande est placée à l'extrémité du fruit, et sa partie la plus aplatie tient à la queue même ou à sa fibre. Une prune, un abricot, une pêche, ont plus de goût et mûrissent plutôt à leur extrémité inférieure que vers la queue, à cause de la proximité du germe où se trouve l'esprit le plus rectifié.

Tous les ans les fruits à noyau fleurissent et défleurissent depuis le commencement de mars jusque vers la fin ou les premiers jours d'avril (du 11 ventôse à la mi-germinal). Dès la fin de février (à la mi-ventôse), on voit le bouton grossir un peu, et faire éclore dans les premiers jours de mars (à la mi-germinal), une fleur tout enveloppée et informe encore. Cette époque de l'apparition simple de la fleur dure environ huit jours; elle est ensuite huit autres jours à s'épanouir et à se défaire de ses petites feuilles, et des parties qui environnent le germe. Enfin, en huit jours la fleur noue, pendant lesquels le germe se débarrasse du calice qui l'enfermoit, et qu'on voit séché et poussé dehors par l'extrémité du fruit noué. Insensiblement arrive le mois d'avril, et depuis son commencement jusqu'à sa fin (du 12 floréal au 12 germinal), ce fruit gros comme un pois, croît avec tant de rapidité, que chaque jour il devient méconnoissable, au point que quantité d'abricots d'espaliers exposés au midi sont bons à confire. Cette précipitation de croissance a lieu jusqu'à la mi-

juin (fin de prairial); depuis cette époque jusqu'au commencement de juillet (à la mi-messidor), le fruit ne grossit plus; cette suspension de toute action extérieure de la séve dure trois semaines ou environ. Durant cette inaction, il tombe une grande quantité de fruit à noyau; mais après l'expiration de ce terme, l'accroissement des fruits reprend avec vigueur; ils tardent peu à se colorer et à hâter leur maturité, ils cessent de tomber comme auparavant; ou s'il en tombe quelques-uns, c'est toujours par quelqu'accident.

On ne sait à quoi attribuer cette chûte des fruits, si c'est à la sécheresse, à l'humidité, aux mauvais vents, aux brouillards, ou à la malignité de l'air. Telles sont les causes alléguées de cet événement annuel; mais comme elles n'agissent que suivant les dispositions particulières des sujets, il faut remonter au principe. Il est une sorte de fruit à noyau, en qui ce double événement est plus sensible que dans les autres, à l'exception des pêches; ce sont les cerises, les guignes, les bigarreaux et les merises. Quand ces fruits sont à moitié de leur grosseur, quantité couvrent la terre, et le reste est un certain temps sans grossir. Voici à ce sujet quelques observations sur la pêche, préférablement à tout autre fruit, parce qu'en elle ce double événement est plus caractérisé.

1°. Tandis que le noyau, et surtout l'amande se forment, il tombe davantage de pêches qu'en tout autre temps. Ce fruit grossissant ensuite considérablement, puis commençant à tourner, se hâte d'arriver à la maturité. Dans les cerises, ce temps de leur chute et de la suspension de la séve, dure environ quinze jours: la précipitation avec laquelle elles profitent, a quelque chose de frappant; ce fruit qui paroissoit d'abord n'avoir qu'une simple peau étendue sur le noyau, et d'un blanc verdâtre, grossit tout à coup, rougit et ne demande plus qu'à être cueilli.

2°. Ce double événement est moins sensible dans les fruits à pepin, sans doute à cause que la formation des pepins ne requiert pas un aussi grand travail de la nature, que celle de l'amande, et du noyau qui est fort dur, par rapport aussi à leur volume qui fait communément le quart, et souvent le tiers de la grosseur du fruit.

3°. Il a lieu également dans les fruits à brou, à coque, à simple et à diverses enveloppes. Il se fait d'abord en eux un épanchement précipité de séve depuis le temps de leur naissance jusqu'à celui auquel la partie interne commence à se former. Puis on aperçoit tout à coup un semblable ralentissement d'action, jusqu'à ce que le germe soit achevé, ou près de l'être. On les voit alors tomber tout gros, mais en moindre quantité que la pêche. Aussitôt que l'amande a pris sa consistance, le brou et la coque grossissent prodigieusement; dans les fruits à brou, tandis que l'amande profite, le brou diminue, ces diverses enveloppes transmettent toutes leurs provisions à la partie intérieure du fruit, s'amincissent de plus en plus, se sèchent, et tombent enfin avec leurs fruits. Pour apercevoir cette transfusion des sucs dans l'amande, il faut regarder attentivement la quantité de petits filets qui sont attachés à ce brou, et qui répondent à autant de points dont la coquille est criblée. Dans une noix bien nouvelle, en ôtant le brou on voit ces trous qui ne sont pas tellement bouchés, qu'après avoir bien nettoyé le dedans de la coquille, on ne les aperçoive avec le microscope presque ouverts: cette partie, qui sert de revêtissement à la coquille, paroîtra une matière cotoneuse, hérissée d'une infinité de petits poils blancs, qui sont autant de vaisseaux excrétoires, destinés à rejeter à l'extérieur une liqueur.

4°. Dans les fruits à pepin, tout cet ordre est renversé, la pulpe grossit toujours; dès que la petite amande renfermée dans chaque pepin est achevée, sa cosse d'abord blanche commence à jaunir, puis elle brunit et finit par noircir. Quelques fruits tombent aussi durant la formation des pepins, il y a pareillement un léger ralentissement d'action dans la séve, qui n'est aperçu que des exacts observateurs. Dans les fruits à noyau, la pulpe grossit dès que la coquille et l'amande sont formées.

5°. En ouvrant les pêches en différens temps, et les autres fruits à noyaux lors de la suspension extérieure de l'action de la nature, on remarquera que le bois du noyau ne se formoit jamais que quand l'amande l'étoit entièrement, et que tant que celle-ci n'avoit point son complément, le fruit restoit dans le même état.

Suivant les principes établis sur la nature de l'air et sur la végétation, pendant les trois semaines que durent le gonflement du bouton, l'épanouissement de la fleur et son action de nouer, les sucs fins et déliés, analognes à la capacité des végétaux, des couloirs et des récipiens, ne peuvent être communiqués ni au bouton ni à la fleur, ni au fruit noué, qu'en une quantité très-mesurée.

Tel est le foetus qui, dans les premiers jours de sa formation, reçoit fort peu de parties chyleuses et alimentaires. Durant la même espace de temps qui suit immédiatement celui-là, si on examine le fruit noué depuis le moment de la suture du nombril, on verra quelle différence d'action de la part de la nature. Les récipiens de la séve toujours dilatés de plus en plus, l'air échauffé par le soleil qui avance sur l'horizon, la terre par conséquent dans une fermentation plus vive occasionnent une végétation très-rapide qui tient du prodige. On conçoit aisément ce progrès merveilleux du fruit noué : mais le point le plus embarrassant, c'est le ralentissement subit de la séve, et cette chute des fruits à moitié de leur grosseur.

Le premier objet de la nature est de faire un canevas grossier, une simple tunique à la graine; on l'appelle *pulpe* ou *chair du fruit* : jusque là le germe existe, mais n'est pas sensible. Si on voit au microscope la partie interne où doit être le germe, on n'y apercevra que la place qu'il occupera. Quand cette espèce de bâtis est fait, tout semble ne plus agir qu'au-dedans pour la formation du noyau ou de la graine, fin dernière des végétaux.

Ces remarques servent à connoître la marche de la nature, à la régler et à forcer les plantes à se tourner en fruits. On verra plus au long l'importance et l'usage de ces remarques au chapitre de la taille des arbres.

On ne parlera point ici des maladies des plantes, des insectes et autres ennemis de la végétation : cette matière sera traitée au jardin fruitier.

Multiplication des Végétaux.

Toutes les plantes se multiplient à l'infini, non-seulement par la voie des graines ou semences qui font un fonds inépuisable de fécondité, mais encore par plusieurs ressources que l'art a découvert, et qui ne sont toutes qu'une suite de semences.

Les plantes se multiplient naturellement de deux manières, par leurs racines et par leurs graines : on aide la nature en multipliant les plantes par différentes voies, rejetons, provins, greffe ou ente, marcottes, boutures, tales, caïeux et oeilletons.

1°. Les *rejetons* sont les jets qui sortent du pied d'une plante. Les vrais rejetons sont avec racines, et ce sont autant de nouvelles plantes qu'on doit séparer, et qui reprennent aisément : quand ils n'ont point de racines, ce sont des *drageons* ou *surgeons* : ils ne sont bons que sur le même pied, lorsqu'il s'agit de le garnir ou de le renouveler ; et il y a des drageons fruitiers destinés pour fruits ; d'autres à porter bois et feuilles : mais quand on les sèvre de leur pied, ils reprennent rarement, à moins que ce ne soient des coignassiers, groseilliers, framboisiers et autres qui reprennent de bouture.

2°. Les *provins* sont des branches qu'on couche en terre sans les séparer de leur mère-branche, afin qu'elles prennent racines et fassent de nouvelles plantes. On provigne les figuiers, la vigne, les ormes, les peupliers, les bois taillis, et c.

3°. La *greffe* ou l'*ente* aura son chapitre à part.

4°. Les *marcottes*. On choisit sur la plante qu'on veut marcotter, une jeune branche belle et forte ; on y fait une incision par-dessous, ou bien en fendant la branche par le milieu jusqu'auprès d'un noeud, et on fourre quelque morceau de terre ou d'herbe pour tenir l'incision ouverte ; ou bien, pour empêcher qu'elle ne se chancre, on incise seulement le noeud par le milieu, et on enlève la pièce au-dessus sans passer le milieu de la branche ; puis on la couvre de quelques pouces de terre, et on l'y arrête avec un petit crochet de bois, de peur qu'elle ne se relève.

Si les branches dont on veut faire des marcottes ne peuvent pas être abaissées en terre sans risque d'être rompues, on fait entrer la marcotte dans un cornet de fer blanc, ou dans un petit panier, pot ou mannequin, qu'on remplit de bonne terre, et qu'on attache à quelque branche ou sur une fourchette.

Dans les grands hâles et pendant les fortes chaleurs, il faut arroser avec soin les marcottes nouvellement faites ou nouvellement transplantées, surtout celles d'oeillets.

Quand la marcotte a pris racines, on la *sèvre*, c'est-à-dire, on la coupe pour la séparer de la mère-plante, on la transplante, on l'arrose, et elle devient une plante annuelle : en la levant, il est bon de laisser à ses tendres racines le plus de terre qu'on pourra, elle en reprendra mieux.

On marcotte les arbrisseaux au printemps, et on les sèvre en automne : on marcotte les oeillets au commencement de l'été : on peut pourtant marcotter en tout temps, pourvu qu'on le fasse d'assez bonne heure pour que la marcotte soit en état de résister à l'hiver.

5°. Les *boutures* sont des branches qu'on prend sur quelque plante, arbrisseau ou arbre, et qu'on fiche en terre sans cérémonie : on choisit seulement les branches les plus vives, et il faut les planter toutes fraîches, taillées par le bout en pied-de-biche, ou bien écartelées : il est pourtant bon de les laisser tremper quelques jours dans de l'eau, elles en feront des racines plus vîte : on pourra même exposer au plein soleil les vases où elles tremperont, pour en faciliter et hâter la reprise.

En comprenant sous le nom général de bouture, la marcotte, l'ente et le provin, qui n'en sont effectivement que des espèces, il est sûr que la voie de la bouture est beaucoup plus prompte et plus avantageuse que celle des graines.

On ne connoît que deux sortes de plantes qui ne viennent point de bouture ; celles dont la tige est creuse sans être nouée, et celles dont le corps moelleux est aussi dur que le corps ligneux ; encore peut-on surmonter ces obstacles par

des expériences qui apprennent à ramollir la dureté de la moelle des uns, et à former des sucs propres à la délicatesse des autres ; surtout si on présuppose, comme il est assez vraisemblable de le croire, que les semences sont contenues dans toutes les parties de la plante, et qu'elles sont seulement plus développées dans les unes que dans les autres.

6°. Les *tales* se disent des fleurs qu'on multiplie en éclatant leurs plantes en racines. On appelle *caïeux* et *oeilletons*, certains bourgeons ou accroissances animées, que quelques plantes poussent de leurs bulbes ou pieds pour se régénérer.

Les quatre livres suivans traiteront séparément du potager, des fruits, des fleurs et jardins d'ornement, et de la botanique, suivant la division ordinaire des jardins : pour la culture de ces sortes de jardins communs, on consultera chacun des quatre livres suivans.

Fin du Livre premier de la troisième Partie.

TROISIÈME

TROISIÈME PARTIE.

LE JARDINAGE,

LA VIGNE ET LES BOISSONS.

LIVRE SECOND.

Le Jardin potager.

LE potager est le jardin le plus commun et le plus nécessaire à une maison rustique; il est indispensable pour les besoins particuliers de la vie, et pour peu qu'on en sache la culture, on y trouve toute l'année une abondance continuelle de productions nécessaires à l'existence.

CHAPITRE PREMIER.

Culture générale du Potager.

LE potager est la partie du jardinage la plus aisée, quoique ce soit celle où il y ait le plus à travailler.

Le potager qui fait partie d'une ferme, doit être placé de manière que les balles des graines ou la poussière qui s'élève de l'aire lorsqu'on y travaille ne puisse pas être portée aux plantes, elles les endommageroient.

ARTICLE I. *Ouvrage du Potager.*

Dans le Livre précédent on a parlé de la qualité et de la profondeur de la terre, du potager, de sa situation et de ses expositions, des moyens de la corriger et de l'épierrer, de sa fouille et des labours qu'il y faut faire, de la distribution du terrain en carrés composés de planches et de couches, et accompagnés de sentiers, de plate-bandes et d'allées, des ados et bordures qu'on doit ménager, des fumiers qu'il y faut avoir en grande abondance, parce qu'on y fait tout par le secours des amendemens, quoique l'excès du fumier donne aux légumes, aux fruits et au vin, qui viennent de terres trop fumées, un goût plus grossier et plus âpre que ne l'ont ceux qui croissent dans des terres médiocrement fumées; raison pour laquelle les salades et les légumes des marais sont bien plus insipides et nourrissent moins que

ceux des campagnes. On a aussi parlé des arrosemens, des ustensiles, de l'usage des cloches, des brise-vents et des serres; et on a dit tout ce qu'il y a à faire au potager pendant tout le cours de l'année.

Manière de bien défoncer les Potagers.

La meilleure manière de fouiller et défoncer les jardins, tant pour les légumes dans les carrés, que pour planter des rangées d'arbres, est toujours pour l'une et l'autre opération, d'ouvrir la terre par tranchées, non comme l'on faisoit autrefois en jetant dehors toutes les terres pour les y rejeter ensuite, ce qui est faire deux fois le même ouvrage, et perdre du temps; mais il faut ouvrir d'abord une jauge de toute la largeur de la tranchée, comme de quatre pieds, ou de six, qui sera encore meilleure pour les arbres, et de la longueur d'une toise, jeter dehors toute la terre de cette jauge: ce sera la seule qu'on maniera deux fois, parce qu'à la fin de la tranchée, il restera une jauge vide qu'on remplira, si c'est un carré qu'on défonce, en ouvrant une nouvelle tranchée à côté en retour, mais qui restera toujours à la fin, et qu'on remplira en y brouettant la première terre: la profondeur de cette tranchée sera au plus de deux pieds, si c'est pour des légumes, et au moins de trois, si c'est pour des arbres. La première jauge étant faite, il faut, pour la remplir, y jeter les terres qui sont à fouiller ensuite, mettant dans le fond ce qui étoit à la superficie, et faisant une superficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond; ce remuement fait un talus naturel devant l'ouvrier, et si l'on veut fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier sur le bord de la tranchée, et qu'en même temps que trois ou quatre hommes fouillent la terre et la jettent devant eux, il y en ait un sur le bord de la tranchée qui répande le fumier sur ce talus: par ce moyen la terre est bien mêlée et nullement trépignée, comme elle l'est quand des jardiniers mal-entendus font premièrement un lit de terre, puis un lit de fumier alternativement, ce qui en consomme beaucoup, et labourent ensuite le tout, en continuant de même jusqu'à ce que la tranchée soit toute remplie.

Distribution du Terrain.

I. *Bordures.* Après que le terrain des espaliers et des plate-bandes est pris, on y fait border des allées d'herbes fines. Les violettes et les fraisiers sont aussi en usage pour les bordures. On y emploie encore le buis, parce qu'il est propre et vert en tout temps, mais il sert souvent de retraite aux limaçons: en outre il pompe beaucoup de sucs nourriciers. On peut aussi garnir les bordures de quelques fleurs qui ne demandent pas trop de soins, comme les mignardises, etc.

II. *Plate-bandes.* On garnit le milieu des plate-bandes d'arbres fruitiers en buisson ou en contre-espaliers, de groseilles et autres arbrisseaux qu'on entremêle parmi les fruitiers.

III. *Carrés.* Les allées tracées et les bordures des plate-bandes plantées, on garnit les carrés de toutes sortes de plantes potagères.

Emploi du Potager.

Si le terrain est un peu grand, s'il est par exemple de deux ou trois arpens, on peut le partager en quatre grands carrés par une allée en croix, et subdiviser chacun

de ces quatre grands carrés en quatre plus petits par de petites allées seulement ou par des sentiers, ce qui fera seize petits carrés qu'on emploiera ainsi :

Deux carrés en artichauts ; et on en renouvellera un troisième tous les quatre à cinq ans au plus.

Un carré pour les cardons d'Espagne et pour le céleri.

Un autre pour l'oseille, qu'on divisera en six ou neuf planches, pour en renouveler tous les ans deux ou trois : ou bien on en fait des bordures.

Un carré pour les racines, betteraves, carottes, scorsonères et charvis.

Un carré pour l'oignon, la ciboule et les poireaux.

Un carré pour les épinards et la poirée.

Un autre pour le persil, cerfeuil, pimprenelle, pourpier et autres fournitures de salade ; les raves et radis.

Un autre pour les laitues à replanter au printemps et en été ; et à la fin de l'été, ce carré, ainsi que tous les endroits vides, se rempliront de chicorée blanche pour l'automne et l'hiver.

Dans un autre carré, on mettra deux planches de chicorée sauvage, pour blanchir dans l'automne et l'hiver. On peut y faire aussi quelques couches à champignons.

Un autre carré pour élever à part toutes sortes de graines, afin que dans les autres carrés on ne voie rien de monté en graines si ce n'est tout au plus de l'oseille et des épinards.

Un grand carré pour les asperges.

Un autre pour les choux pommés et les choux fleurs, tant l'été que l'automne.

Un autre pour les pois verts, et pour les féves de marais et haricots ; et ces légumes cueillis, on l'emploiera en choux d'hiver.

Un pour des melons et concombres. On met dans quelque endroit écarté les citrouilles et potirons, parce qu'ils demandent une grande étendue.

Et enfin, un carré pour tout ce que l'on sème pour replanter pendant toute l'année.

Tous ces carrés se réduiront selon l'étendue du terrain.

Dresser les Planches.

Pour distribuer également le terrain des carrés, on commence par le mesurer en dedans, sans y comprendre les plate-bandes qui sont autour, et on fait toutes les planches d'une égale largeur, autant qu'on le peut. On les fait ordinairement d'environ quatre pieds de large chacune, avec un sentier d'un pied entre deux. Les planches plus larges sont incommodes pour la culture.

On doit pour la même raison et pour la beauté, proportionner leur longueur à leur largeur, et il faut toujours les reborder un peu avec le rateau, pour retenir l'eau des pluies et des arrosemens, surtout dans les terres légères, sablonneuses ou sèches : mais dans celles qui sont humides, il faut au contraire que le milieu des planches et des plate-bandes soit un peu plus élevé que les extrémités, et que les sentiers et allées aillent un peu en pente, on y faire des rigoles afin que les eaux s'écoulent. En dressant les planches, on ôte en même temps toutes les pierres que le rateau rencontre.

Semer et planter, terroter et cultiver.

C'est dans ces planches bien fumées et bien labourées, ou sur les couches, qu'on dresse, qu'on sème ou qu'on plante toutes les plantes potagères, chacune en saison, comme on la dira.

1°. On y plante, c'est-à-dire, on y fiche dans un trou fait en terre avec un morceau de bois nommé *plantoir*, les oignons, poireaux, choux, laitues, chicorées, et c. Il y a même certaines plantes qui ne se sèment que rarement, et qui se plantent seulement, comme artichauts et fraisiers. Il faut toujours couper le pivot, rafraîchir les racines, et quelquefois les feuilles de tout ce qu'on transplante, en prenant garde d'endommager le cœur de la plante. Tout ce qu'on replante ou transplante doit être arrosé aussitôt et assidument pendant le printemps, l'été et l'automne.

2°. On y sème toutes les autres plantes; les unes se sèment pour demeurer en place, comme cerfeuil et persil; les autres pour être transplantées, comme laitues de toutes sortes, céleri et choux. Tout ce qu'on sème, on le fait ou par rayons, ou à plein champ.

On rayonne au cordeau les planches, en les traçant avec le bout d'un bâton, ou en y appuyant le manche d'une bêche couchée de son long, pour y semer certains légumes, comme oseille, poirée, persil, cerfeuil, épinards: on remplit de terre les rayons sans herser. Mais à l'égard des autres plantes potagères, comme oignons et racines, il vaut mieux les semer en pleine planche, marcher dessus pour attacher les graines à la plante, et ensuite les herser légèrement avec le rateau, ou avec une fourche de fer.

Semer *à plein champ*, *en pleine terre*, ou *à la volée*, c'est la même chose; c'est semer comme on fait le blé.

3°. Il faut porter du terreau sur chaque planche qui aura été semée pour les terroter de l'épaisseur d'un bon pouce, afin que les graines germent et lèvent plus aisément, et que la terre ne soit ni battue par les pluies et les arrosemens, ni scellée par les eaux et les gelées qui viennent à contre-temps, ni desséchées par les hâles, les vents et la chaleur.

4°. Si la planche ou couche n'est pas mouillée quand on sème, on l'arrose aussitôt, pour que les graines prennent racine; et on continue tous les jours tant qu'il fait chaud et qu'il ne pleut pas.

5°. On doit toujours se souvenir de ne mettre en vue et à l'entrée du jardin, que ce que le jardinage a de plus gracieux pour la vue et pour l'odorat, et de placer à l'écart les plantes fortes, les choux, les fumiers, et c.

6°. On peut aussi entremêler les planches de différentes sortes de plantes, mettre des planches de verdure parmi des planches de racines, et ainsi du reste, pour que la variété des planches du carré plaise mieux à la vue, et que les plantes de mêmes espèces ne s'affament pas les unes les autres; car la nature ne se plaît pas moins dans la diversité, que la vue.

7°. Il faut placer auprès de l'eau les plantes qui ont le plus besoin d'arrosemens, comme artichauts, oseille, fraises, céleri.

8°. S'appliquer à ne mettre dans son jardin que des plantes propres au terroir et au climat: par exemple, des artichauts, des choux fleurs, des cardes poirées, des cardons, des oignons, du céleri, des betteraves et autres racines dans les terres

bonnes et fortes ; et de l'oseille, du pourpier, des laitues, chicorées, et autres menues plantes, dans les terres légères et sablonneuses.

9°. Ne semer et ne replanter jamais deux années de suite une même chose dans un même endroit, tant qu'on le peut.

10°. Quand les semences sont levées, les arroser, les sarcler avec soin, sans prendre les bonnes herbes pour de mauvaises ; les serfouir, pour que la terre, bien descellée, profite de la pluie et des arrosemens ; et arroser exactement pendant les hâles du printemps et la chaleur de l'été, surtout les plantes qui ont le plus besoin d'eau, comme les laitues pour pommer, les concombres, les raves, les oignons blancs du mois de mai (floréal), les artichauts, les cardons d'Espagne, la chicorée, le céleri.

11°. Enfin, tenir toujours la terre bien meuble, et y prodiguer les amendemens, parce que les plantes potagères l'effritent beaucoup.

Couches.

On a inventé l'usage des couches dans les pays froids ou tempérés, pour y élever en tout temps toutes sortes de plantes. Il y en a qu'on élève de graine et qu'on laisse sur les couches, comme melons, raves et laitues ; et d'autres qu'on transplante dans les planches de carrés, comme laitues pour pommer, céleri, concombres, cardons d'Espagne ; d'autres enfin élevées en pleine terre, et qu'on transplante sur les couches, comme fraisiers et asperges.

1°. On ne fait des couches qu'avec du grand fumier de cheval ou de mulet, et ce fumier doit être neuf, c'est-à-dire, employé en sortant de l'écurie. Il y en a qui y mêlent un peu de fumier de mouton.

On peut pourtant y mêler au plus un tiers de vieux fumier, pourvu qu'il soit sec et nullement pourri ; autrement il n'auroit plus assez de chaleur ; et d'ailleurs les vieux fumiers ont une mauvaise odeur qui se communiqueroit aux plantes.

2°. Les couches doivent être placées à un bon abri, en belle exposition, au midi, rarement ailleurs, et sur un terrain élevé, pour que l'eau des pluies n'y séjourne pas.

3°. Il faut les faire de quatre pieds de large et autant de hauteur, parce qu'elles s'affaissent toujours ; la longueur est suivant le terrain.

4°. Pour faire une couche, la place étant marquée, on y porte du fumier à hottées, qu'on range tout le long de la place ; ensuite on commence à travailler par le bout où finit le rang des hottées, afin que le fumier n'étant embarrassé de rien qui le charge, on puisse l'employer plus aisément et plus proprement, ce qui se fait avec la fourche, en retroussant le fumier à chaque lit de la couche, en sorte que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans, et le reste fasse le dos en dehors.

Le premier lit de la couche ainsi fait carrément, on travaille aux autres, et on les bat du dos de la fourche, ou on les trépigne, pour voir si la couche est également garnie par tout, afin d'y remédier sur le champ ; et on continue ainsi jusqu'à ce que la couche soit assez haute. Si le fumier étoit sec, on lui donneroit une mouillure avec l'arrosoir.

5°. Le fumier dressé, on charge la couche, et on la couvre de terreau bien menu, de l'épaisseur d'environ huit à neuf pouces, pour servir de dépôt aux semences, et pour faire échauffer et affaisser plutôt le fumier. On y met plus ou moins de

terreau, suivant les plantes qu'on y veut faire venir : par exemple, on n'y met que six à sept pouces d'épais, pour y semer de petites salades, melons, concombres, ou pour y mettre des laitues pommées et des asperges à réchauffer; et on y en met un pied, quand c'est pour y semer des raves, ou pour replanter de l'oseille, des melons, des pots de fraisiers, et c.

6°. La couche ainsi faite, on doit la laisser pendant six ou huit jours environ, avant d'y rien semer, afin que que la grande chaleur du fumier ait le temps de s'évaporer, et qu'il n'y reste qu'une chaleur modérée, qui se connoît en mettant dans la couche le doigt ou la main tout entière : si l'on y semoit trop tôt, les graines se brûleroient; et trop tard, la couche n'auroit plus assez de chaleur.

7°. Quand la couche est au bon degré de chaleur, on dresse proprement le terreau qu'on a mis par-dessus avec une planche de bois léger, comme de sapin, par exemple, aux deux bouts de laquelle on aura cloué deux bâtons de la hauteur de la couche : on met cette planche tout auprès de la couche pour la commodité du jardinier; on presse avec les mains le terreau contre la planche, et on continue ainsi jusqu'au bout, pour faire prendre au terreau une consistance au bord de la couche, et pour qu'il puisse se soutenir comme une terre solide; ensuite on change la planche, pour faire la même chose de tous les côtés de la couche. Lorsque le terreau est dressé, il doit avoir en tous sens un bon demi-pied moins d'étendue que le dessous de la couche; et dans toute l'étendue de la couche, il doit être aussi uni qu'une planche dressée en pleine terre.

8°. On laisse entre chaque couche un sentier large d'un pied, pour pouvoir réchauffer les couches, et en arroser, cultiver, lever, transplanter et couper les plantes.

9°. Les couches servent à avoir, dans toutes les saisons, des laitues de toutes espèces, des chicorées et autres salades et fournitures, de l'oseille, des asperges, des fraises, des champignons, des melons et des concombres. Les couches qui donnent ces fruits, diffèrent seulement des couches communes en quelques petites choses, qu'on observera en parlant de la culture particulière de ces fruits potagers au chapitre suivant.

10°. Pour conserver la chaleur des couches, et préserver du froid les graines ou plantes qu'on y a mises, surtout quand elles commencent à lever, il faut les couvrir soigneusement avec des cloches, des châssis, ou même des pots à fleurs; on y ajoute, dans les grosses gelées, des couvertures de grand fumier sec et de paillassons, ou simplement de grande paille qu'on étend par-dessus les cloches ou châssis. Lorsqu'il fait beau, on découvre le matin les cloches ou châssis, et on les recouvre le soir.

Quand on n'a point de cloches ni de châssis, on se sert toujours des paillassons et des couvertures de fumier ou de paille; mais il ne faut pas que les paillassons posent sur les couches; on doit laisser entre deux environ un demi-pied d'élévation, dont on garnit bien les bords lorsqu'il fait grand froid : il faut de plus garantir ces couches par des brise-vents ou par des murs de paille, quand on n'en a pas d'autres.

Au surplus, au sujet des couches et de leurs usages, il en sera parlé à l'article *melon*.

11°. Il s'engendre dans les couches plusieurs insectes qui rongent les semences et les germes : on doit enterrer, trois doigts avant dans la couche, quelques petits

vaisseaux, comme verres à boire, et les remplir à moitié d'eau, pour que des insectes en courant par la couche, y tombent et se noient.

Il faut aussi couvrir les couches de quelques rets ou filets, soutenus sur des fourchettes à demi-pied de hauteur au-dessus de la couche, pour empêcher les oiseaux d'en approcher quand les graines lèvent; ils en sont friands, parce qu'elles portent leur écorce au bout de la feuille pointillante. On peut encore mettre sur les couches ou aux arbres voisins, de petits moulinets de cartes ou de feuilles de sapins, et des grelots suspendus, pour que le bruit que le moindre vent causera chasse les oiseaux de jour, et de nuit les mulots.

Couches sourdes.

Il y a une autre sorte de couches qu'on appelle sourdes, parce qu'elles sont toutes en terre, et qu'elles ne paroissent pas comme les autres: on les fait pourtant de la même manière, si ce n'est qu'on arrange le fumier dans une tranchée faite exprès de telle largeur, longueur et profondeur qu'on juge à propos, et on y arrange le fumier jusqu'à fleur de terre. On les fait ordinairement de deux bons pieds de profondeur, et de trois pieds ou trois pieds et demi de largeur. On y fait venir des champignons, on y transplante des asperges, et on y réchauffe des figuiers en caisse; et au surplus, on y peut mettre toutes sortes de graines comme sur les autres couches, elles ne réussissent pas bien dans les terrains humides.

Réchauffemens.

Quand les couches sourdes ou autres se refroidissent trop (ce qui va à douze à quinze jours, et on le sent en y fourrant la main), il faut y faire des réchauffemens tout autour avec du grand fumier neuf, pour renouveler ou entretenir le degré de chaleur, ou faire profiter le plant.

Lorsqu'on a deux couches voisines à réchauffer, un seul réchauffement sert pour les deux: il n'y a qu'à remplir de fumier le sentier qui les séparoit; et en ce cas le réchauffement doit être moins fort que quand il n'y a qu'une couche, parce que le fumier est entretenu dans sa chaleur par le voisinage des deux couches: mais comme il n'en est pas de même lorsqu'on n'en a qu'une à réchauffer, on doit alors augmenter l'épaisseur du fumier et en mettre au moins deux pieds sur tous les côtés de la couche; souvent même il en faut mettre plus haut.

On renouvelle les réchauffemens toutes les fois que la couche en a besoin; ce qui va d'ordinaire à huit ou dix jours: mais pour renouveler un réchauffement, il n'est pas toujours nécessaire d'en faire un nouveau; c'est assez de remuer de fond en comble le fumier qui y servoit, quand il n'est pas pourri, sans y en mêler de neuf; ce remuement suffit à soutenir la chaleur encore pour huit ou dix jours: on peut même, lorsqu'il fait chaud, le réchauffer en le mouillant un peu, cela rappelle ses forces pour cinq à six jours: mais si le fumier est pourri tout à fait, ou du moins pour la plus grande partie, il le faut absolument changer, il n'auroit plus assez de chaleur. On continue aussi de faire, de remuer, de rafraîchir et de renouveler les réchauffemens tant que les plantes en ont besoin.

Les réchauffemens font merveille, surtout pour l'oseille: ils la font pousser une quinzaine de jours avec la même vigueur qu'elle pousse en pleine terre au

mois do mai (floréal), mais elle périt ensuite. Il on est de même de la chicorée sauvage, du persil de Macédoine, etc.

C'est pourquoi on pratique aussi les réchauffemens en pleine terre, surtout pour les asperges, parce que quand elles ont été arrachées et replantées, elles ne font pas do si beaux montans.

Pour faire un réchauffement en pleine terre, il faut vider exactement la terre des sentiers qui séparent les planches jusqu'à la profondeur de deux bons pieds, ot y mettre à la place du grand fumier chaud; on en couvre même toutes les planches. Lorsque les asperges ou autres plantes commencent à pousser, on les cloche, on les paillassonne, on remue et on renouvelle les réchauffemens, et on a ainsi de beaux légumes dans le plus fort de l'hiver.

ARTICLE II. *Plantes du Potager.*

Parmi les productions du potager, il y en a qui veulent être mangées dans leur verdure, d'autres ne sont bonnes que dans leur maturité : un bon potager est une chose inépuisable en toutes saisons.

I. Liste des Plantes potagères.

Absinthe.
Acho.
Ail.
Alleluia.
Angelique.
Anis.
Artichauts verts et violets.
Asperges.
Basilic grand et petit.
Beaume.
Betteraves.
Blé de Turquie.
Bonne-dame ou arroche.
Bourrache.
Buglose.
Capres ordinaires et capucines.
Cardons d'Espagne.
Carottes.
Cassis, *voyez* Groseilles noires, n°. 6.
Céleri.
Cerfeuil, tant ordinaire que musqué.
Champignons.
Chervis.
Chicons.
Chicorées de toutes sortes.
Choux de toutes sortes.
Ciboule.
Citrouille.
Cives d'Angleterre.
Cochléaria.
Concombres.
Coriandre.
Cornea de cerfs.
Caronges ou calebasses.
Cresson alenois.
Echalottes.
Epinards.
Estragon.
Fenouil.
Féves.
Fraises de toutes espèces.
Framboises.
Giraumont.
Groseilles.
Haricots.
Hysope.
Laitnes de toutes sortes.
Lavande.
Laurier franc.
Lentilles.
Mâches.
Marjolaine.
Mélisses.
Melons de toutes espèces.
Mélongène.
Moutarde.
Navets.
Oignons blancs et ronges.
Oseille grande, petite et ronde.
Panais.
Patience.
Perce-pierre *ou* passe-pierre.
Persil commun, frisé et de Macédoine.
Pimprenelle.
Poireaux.
Poiréo *ou* bettes.
Pois de toutes sortes.
Poivre d'Inde.
Pomme d'amour.
Pommes de morveille.
Potirons.
Pourpier vert et doré.
Raifort.
Raiponces.
Raisins de treille.
Raves et radis de différentes sortes.
Réglisse.
Rbue.
Rocamboles.
Romarin.

Romarin.	Serriette.	Tripe madame.
Roquette.	Sauge.	Truffes.
Salsifis communs et d'Espagne, *ou* scorsonère.	Thym.	Verjus.
	Topinambour.	Violettes.

Dans ce catalogue nombreux de plantes, on peut choisir celles qu'on voudra avoir, suivant l'étendue de son jardin.

II. *Sept classes de Plantes potagères.*

On réduit ordinairement toutes les classes potagères à sept classes, qui sont les racines, les verdures, les salades avec leurs fournitures, les plantes fortes, les plantes odoriférantes, les légumes et les fruits.

1°. Les *racines* sont la betterave, les carottes, les panais, les navets, les raves, les salsifis et scorsonères, les chervis, les topinambours, et c. On appelle racines les bases du potager.

2°. Sous le nom de *verdures*, on entend les choux, l'oseille, les épinards, la poirée, la bonne-dame, la bourrache, la buglose, la patience, le persil.

3°. Les *salades* sont des laitues, dont il y a au moins quinze sortes toutes dénommées ci-dessous; le céleri, la chicorée, les mâches, les raiponces, le pourpier et le cerfeuil.

Et pour *fournitures*, le baume, l'estragon, la perce-pierre, le cresson, la corne de cerf, la pimprenelle, la tripe-madame, la roquette, la capucine, et c.

4°. Les *plantes-fortes*, que d'autres appellent simplement plantes *bulbeuses*, c'est-à-dire, à oignons ou caïeux, sont les oignons, les cives, les ciboules, l'ail, l'échalotte, la rocambole et les poireaux.

5°. Les *plantes odoriférantes*, autrement *herbes fines*, sont l'absinthe, l'anis, le basilic, le baume, la camomille, l'hysope, la lavande, le laurier, la marjolaine la méliase, le romarin, la rhue, la sauge, le thym, les violettes, et c. On appelle plus communément ces plantes *bordures*, parce qu'on les met en bordures.

6°. Les *légumes*, quoiqu'en petit nombre, sont un objet considérable pour la nourriture et les provisions; ce sont les pois de toutes espèces, les fèves de marais, les haricots et les lentilles.

7°. Les plantes potagères, qu'on appelle *fruits* de terres, sont la partie la plus importante du potager; ce sont les melons, les concombres et cornichons, les citrouilles, courges longues, calebasses et potirons, les artichauts, les asperges, les cardons et les cardes; sans parler des véritables fruits, comme fraises, framboises, groseilles, tant rouges, violettes et perlées, qu'épineuses, verjus, muscats et autres raisins de treille qu'on cultive tous dans les potagers.

III. *Garnitures du Potager.*

Le jardinier doit s'appliquer à avoir de tout dans son potager; à y faire durer les plantes dans toutes les saisons possibles, bâtives et tardives; à bien employer tout son terrain, en sorte qu'il n'y ait ni coin perdu, ni planche qui reste un peu de temps inutile.

Fournitures d'automne.

Il faut alors que le potager soit fourni de beaucoup de chicorée blanche, de laitues de Gênes et de royales, de céleri, de cardons d'Espagne, champignons, concombres, melons, potirons, raves, betteraves, panais, carottes, chervis, salsifis de deux espèces, d'épinards, même de pois et haricots jusqu'en novembre, d'oignons, de ciboules, poireaux, choux fleurs, choux pommés, choux blonds d'hiver, d'oseille et de fournitures, outre ce qui est du ressort du jardin fruitier.

Fournitures pour l'hiver.

Pour avoir dans cette saison son potager garni, il faut en automne faire plusieurs couches: sur les unes on placera des laitues, crêpes blondes, ou d'Aubervilliers, dont on mettra six sous cloche; sur d'autres, on plantera six ou sept rangs de laitues romaines; sur d'autres, on sèmera de l'oseille et de petites raves qui dureront une bonne partie de l'hiver; enfin sur d'autres on sèmera des petites salades qu'on couvrira de cloches.

Quand les laitues qu'on aura plantées commenceront à se toucher, pour les faire pommer on mettra sous la cloche trois petites fourchettes d'un pouce de haut, pour leur donner de l'air comme on la fait aux melons, sans quoi elles fondroient: lorsqu'il gèlera, on les couvrira avec assez de paille et de foin sec, pour qu'elles ne puissent pas geler.

Il ne faut point mettre de cloches sur la laitue romaine, mais ficher en terre tout autour de la couche des pieux qui débordent la laitue de quatre doigts, et attacher d'un pied à l'autre du travers de la couche, de l'osier sur lequel puissent poser de petites perches qu'on mettra en longueur pour soutenir les paillassons dont on couvrira la couche; puis ensuite jeter de bonne paille par dessus, de manière qu'il n'y ait rien à craindre de la gelée. Il faut faire la même chose aux couches d'oseilles, indépendamment des cloches, et donner de l'air aux couches tous les jours lorsqu'il ne gèle pas; autrement tous les plants fondroient.

Quand on veut servir des laitues romaines bien blanches dans le temps que la neige est sur la terre, il en faut lier un nombre tous les huit ou dix jours; ensuite les bien entourer de paille et de foin sec, et les couvrir pour qu'elles ne prennent point d'air: avec ces précautions on aura de tous ces légumes pendant tout l'hiver.

Fruits du Printemps.

On doit en cette saison renaissante trouver dans le potager des raves et de petites salades sur couches, du pourpier vert et doré, quelques laitues pommées, des épinards, des salsifis de deux sortes, de la chicorée sauvage, et toutes sortes de racines, de l'oseille et des poirées, même des asperges et des premiers pois verts.

Fournitures d'été.

Beaucoup de laitues pommées de plusieurs espèces, entr'autres la crêpe blonde, la coquillée, l'impériale et les chicons; force salades de toutes sortes et leurs fournitures; de la poirée, des cardes poirées, quelques artichauts et du persil

abondance d'asperges, des pois verts, toujours quelques raves, quelques concombres, même des fraises et des cerises précoces.

IV. Naturel des Plantes potagères.

Pour apprendre le naturel de toutes ces différentes plantes, et pour donner ici une introduction méthodique à la culture du potager, il faut les partager en différens titres, et rassembler dans la même classe toutes celles qui veulent être cultivées de la même manière : cela établira les principes et ouvrira la carrière du jardinage.

1°. *Plantes qui restent en place où on les sème.*

On ne transplante point les carottes, panais, navets, raves, betteraves, chervis, scorsonères et salsifis, le persil, le cerfeuil, la corne de cerf, le cresson alenois, la pimprenelle, la poirée à couper, le pourpier, l'oseille, la patience, les épinards, la chicorée sauvage, les laitues à couper, les mâches et les raiponces, les pois, les féves, l'ail, l'oignon et les échalottes : on pourroit bien transplanter des carottes, des panais, des betteraves; mais si la terre n'étoit pas bien préparée, elles fourcheroient, en outre il faudroit les mettre en terre sans que le bout de la racine fût retourné ou cassé, et cela exigeroit trop de précautions.

2°. *Plantes qu'il faut transplanter.*

Les cardes poirées, le céleri, les chicorées blanches et les laitues, tant à lier qu'à pommer, à moins qu'elles n'aient été semées bien clair ou éclaircies ; les melons, les concombres, les citrouilles, les potirons.

3°. *Plantes que l'on transplante si l'on veut.*

Il est indifférent de laisser en place ou de transplanter le basilic, l'anis, la bourrache, la buglose, le fenouil, la ciboule, la sarriette, le thym, le cerfeuil musqué, les capres-capucines, les cardons et les asperges.

4°. *Plantes dont on coupe une partie des feuilles et des racines en les transplantant.*

Artichauts, poirée, céleri, poireaux, etc.

5°. *Celles dont on ne fait que rafraîchir les racines, sans toucher aux feuilles.*

Sont les chicorées, les laitues, l'oseille, les capres-capucines, la sarriette, la bonne-dame, la bourrache, la buglose, l'estragon, la perce-pierre, le basilic, la marjolaine, les violettes, l'alleluia, les choux, les melons, les concombres, les potirons, le pourpier et les raves pour graines, et les fraisiers.

6°. *Plantes qui se multiplient de graines.*

Absinthe, ache, anis, asperges, basilic, bettaraves, bourrache, blé de Turquie, buglose, capres-capucines, cardes-poirées, cardons d'Espagne, carottes, céleri, cerfeuil, chervis, chicorée blanche, chicorée sauvage, choux, ciboules, potirons, concombres, corne-de-cerf, cresson alenois, épinards, fenouil, féves, laitues, lavande, laurier commun, marjolaine, mâches, melons, navets, oignons, oseille, panais, perce-pierre, persil commun, persil de Macédoine, pimpreuelle, poirée, pois, féves, lentilles, poireaux, pourpier, raves, raiponces, ciguë, rhubarbe, rocamboles, romarin, roquette, scorsonères, salsifis, sarriette, thym et tripe-madame. Il y a pourtant plusieurs de ces plantes qui se multiplient aussi par marcottes, par rejetons et par boutures.

7°. *Plantes qui se multiplient d'elles-mêmes sans qu'on les sème.*

Il y a certaines plantes qu'on ne multiplie pas de graines, parce que cette voie seroit trop longue, et qu'il est plus prompt et plus facile de les provigner par rejetons, traînasses, boutures ou marcottes : telles sont l'absinte, l'ail, l'alleluia, les artichauts, le baume, les cives d'Angleterre, l'estragon, les fraisiers, les framboisiers, la lavande, le laurier, la marjolaine, la mélisse, l'oseille, la sauge, le thym, la tripe-madame et les violettes.

L'*ail* se multiplie par les caïeux ou gousses qui se forment en terre au pied du plant.

L'*alleluia* par des traînasses ou rejetons qui sortent du pied, comme aux fraisiers et violiers.

Les *artichauts* se multiplient de leurs oeilletons, rarement de graines.

Le *baume* et *l'estragon* de traînasses ou de boutures.

Les *cives d'Angleterre* de petits rejetons qu'on trouve autour de leurs touffes, et qu'on replante.

Les *fraisiers* par des traînasses, qui sont des espèces de filets rampans sur terre, qui prennent aisément racines à l'endroit des noeuds qu'on y voit.

Les *framboisiers* blancs et rouges, par des rejetons d'un an qu'on replante au printemps.

Les *groseillers* rouges ou blancs, à peu près de même par des rejetons qui viennent du pied, et par des boutures qu'on transplante au printemps.

L'*hysope* par des rejetons.

La *lavande* de graines et de vieux pieds replantés.

Le *laurier* de graines et par marcottes.

La *mélisse* de traînasse et de boutures.

L'*oseille* ronde par rejetons, ou les vieux pieds qu'on éclate.

La *rhue* uniquement par boutures et par marcottes, quoiqu'elle fasse de la graine.

La *rocambole* par gousses et graines.

Le *romarin* de branches un peu enracinées et de graines.

La *sauge* par des rejetons un peu enracinés.

Le *thym* par rejetons enracinés plus vite que par graines.

La *tripe-madame* de l'un et de l'autre.

Les *violiers* doubles ou simples, plutôt de rejetons que de graines.

8°. *Plantes vivaces.*

On appelle ainsi les plantes qui subsistent pendant plusieurs années: et les unes ne produisent qu'une fois l'an, ce sont les artichauts, les asperges, les fraisiers; mais aussi ils se conservent fort long-temps.

Les autres produisent plusieurs fois de suite dans la même année, ce sont l'oseille, la patience, l'alleluia, le fenouil, toutes les bordures, la pimprenelle, le cerfeuil, le persil, même celui de Macédoine, la chicorée sauvage, le baume, l'astragon, la perce-pierre.

9°. *Plantes annuelles.*

On oppose aux vivaces les plantes annuelles, parce qu'elles périssent dans l'année après avoir donné leurs productions: telles sont les laitues de toutes espèces; la chicorée ordinaire, les pois, les féves, les lentilles, les cardons, les melons, les concombres, les potirons, les oignons, les poireaux, le céleri, la bonne-dame, les betteraves, les carottes, les navets, et généralement toutes les plantes qui n'entrent dans nos usages que par leurs racines.

10°. *Plantes qui aiment les terres fortes.*

Les artichauts, les choux fleurs, les cardes-poirées, les oignons, les cardons, le céleri, les betteraves et toutes les autres racines.

11°. *Plantes qui se plaisent en terres légères.*

Toutes les menues plantes, même les pois et les féves.

12°. *Plantes qui veulent beaucoup d'arrosemens.*

Les laitues et choux de toutes sortes, les chicorées, le pourpier des deux espèces, les raves, céleri, artichauts, cardons, melons, concombres, oignons blancs du mois de mai (floréal), et basilic, les épinards en été: c'est pourquoi il faut les mettre à portée de l'eau pour faciliter les arrosemens.

13°. *Plantes qui demandent peu d'arrosemens.*

Les racines, les asperges, les plantes fortes, les bordures, les légumes, les épinards d'automne, l'oseille, la patience, le persil, la bourrache et la buglose; d'autant qu'on ne met guère toutes ces plantes que dans des terres fortes qui ont assez d'humidité par elle-mêmes.

V. Economie du Potager.

Comme il y a beaucoup de ces plantes dont on consomme une plus grande quantité que d'autres, ou qui demandent plus d'étendue, on doit donner à chacune

leur planche, ou leur carré, à peu près comme on l'a dit ci-dessus, afin que tout soit uniforme et bien cultivé.

On y mettra les herbes fines en bordures. Les plate-bandes pourront être bordées, dans le temps, de laitues à pommer ou autres choses; les labours des espaliers qui ont des expositions favorables, seront employés dans les commencemens à quelques ados pour les pois, ou autres fruits bâtifs.

Ce ménagement de terrain sera encore plus utile, si l'on sait faire un bon usage des places qui seront laissées vides par les plantes passagères. Ainsi le carré des laitues à replanter pour le printemps et l'été, peut être employé ensuite en chicorée blanche pour l'automne et l'hiver; celui des pois et féves, pour les choux d'hiver, et les navets; celui du cerfeuil, du pourpier, etc. pour des épinards à la fin de l'été, et ainsi du reste.

Pour pratiquer cette fructueuse économie, il est essentiel de savoir combien de temps chaque plante occupe l'endroit où elle est mise, afin d'en préparer d'autres à point nommé, qui puissent y succéder, en sorte qu'il ne reste jamais de terre inutile dans un potager.

VI. Durée des Plantes potagères.

Il faut donc observer que les asperges sont celles qui durent plus long-temps. On peut les laisser en place jusqu'à dix, douze et quinze ans, au bout desquels on replantera un autre carré, sans détruire l'ancien que quand le nouveau portera de grosses asperges, ce qui n'arrive guère que la troisième ou quatrième année après qu'on les a semées ou replantées; c'est pourquoi il est bon d'avoir la précaution d'en faire de nouveaux carrés trois ou quatre ans avant la décadence des anciens.

On doit renouveler un des carrés d'artichauts tous les quatre ans au plus tard, et quelquefois dès la troisième année.

Les framboisiers et groseillers durent des huit et dix ans, et les fraisiers trois ans.

Les bordures d'absinthe, d'hysope, lavande, marjolaine, rhue, romarin, sauge, thym, violettes, etc. peuvent subsister en place trois ou quatre ans, pourvu qu'un hiver extraordinaire ne les endommage pas. Il n'y a qu'à les tondre un peu ras tous les étés.

Le baume, le cerfeuil musqué, l'alleluia, l'oseille, la patience, l'estragon, la perce-pierre, le persil de Macédoine, la tripe-madame, etc. peuvent aussi durer trois ou quatre ans.

L'anis, le persil ordinaire, la pimprenelle, le fenouil, la scorsonère, le salsifis commun et la chicorée sauvage, subsistent deux ans.

La poirée, soit à conper ou à cardes, et les ciboules durent d'un printemps à l'autre.

Les betteraves, cardons-d'Espagne, carottes, chervis, choux pommés, choux de Milan, choux fleurs, citrouilles, bourrache, bugloss, corne de cerf, potirons, panais, poireaux, etc. occupent leurs places environ neuf mois, à compter du printemps qu'ils ont été semés, jusqu'à la fin de l'automne.

Les oignons, l'ail, les échalottes, concombres, melons, et les premiers navets, n'occupent la leur que le printemps et l'été: ainsi au bout de ce temps-là on peut y substituer quelqu'autre chose pour l'automne et pour l'hiver.

Digitized by Google

Les pois hâtifs depuis novembre (brumaire) qu'on les sème, sont en place 6 à 7 mois ; et les autres pois y sont quatre à cinq mois seulement, aussi-bien que les fèves ordinaires et les haricots.

Les raves, le pourpier, le cerfeuil commun, n'occupent leur place que cinq ou six semaines ; aussi en doit-on semer l'été tous les quinze jours.

Les chicorées blanches, bonne-dame, cresson alenois, et toutes sortes de laitues, tant à pommer qu'à lier, occupent les leurs environ deux mois.

Les couches à champignons sont trois mois à chaucir, et trois mois à donner du fruit : ainsi au bout de six mois la place est libre, mais on en fait dans toutes les saisons.

Enfin les mâches et les épinards sont mis en place de ce qui ne passe pas l'été, et y sont l'automne et l'hiver, de même que les choux d'hiver et autres plantes de cette saison.

VII. Terres et expositions propres à chaque Plante potagère.

Il reste maintenant à assigner à ces différentes plantes les terres et les expositions qui leur conviennent le mieux ; car on n'a pas toujours de ces fonds inépuisables et féconds par tout : on est bien plus souvent réduit à se servir d'un terroir défectueux par la sécheresse ou par humidité ; celle-ci est même plus difficile à combattre que la sécheresse, car l'humidité est toujours accompagnée d'un froid radical, qui retarde les productions et pourrit les plantes. On vient bien plus aisément à bout des terres sèches par les amendemens et les arrosemens : on a même la satisfaction d'y voir des productions plus hâtives et de meilleur goût.

Bon Fonds.

I. Si l'on est assez heureux pour avoir de ces fonds riches, qu'on appelle communément *sables noirs*, dans lesquels il se trouve un juste tempérament du sec et de l'humide ; s'ils sont avec cela en bonne disposition, comme ils ont un sel inépuisable de fécondité, beaucoup de facilité pour les labours et pour être pénétrés des eaux pluviales, on peut y semer et planter indifféremment par tout quelque sorte de légumes et de plantes que ce puisse être, avec assurance qu'ils y réussiront.

Cependant les expositions du levant et du midi sont toujours plus propres que celles du couchant et du nord pour donner de bonnes productions, et pour les donner de bonne heure : on y met particulièrement les melons, les fraisiers, les pois hâtifs, les muscats, et c. Réciproquement le couchant et le nord ont cet avantage, que les plantes s'y conservent plus long temps en bon état, et sont exemptes des fortes impressions qui, dans les chaleurs de l'été, grillent tout, et font monter trop tôt les plantes en graine.

Ces bons fonds ont l'incommodité qu'il y faut sarcler beaucoup, parce que la terre y est si féconde, qu'elle produit une très-grande quantité de mauvaises herbes parmi les bonnes. Une chose qu'on ne doit pas manquer d'y faire, non plus qu'en toutes sortes de terres, c'est de changer souvent les plantes et légumes de place.

Fonds inégal et mêlé.

II. Si le fonds n'est pas également bon par tout, soit de sa nature, ou à cause

de sa situation, ou de son trop de pente, c'est alors que l'industrie du jardinier doit paroître à placer chaque plante dans l'endroit où elle peut mieux réussir. Par exemple, l'un sera propre pour les choses hâtives et pour les nouveautés du printemps, et l'autre pour ce qui a besoin d'être plus tardif. Les terres sèches, légères et sablonneuses sont bonnes pour ces premières productions; on peut même en espérer dans celles qui, quoiqu'un peu fortes, ont quelque pente vers le midi ou vers le levant, et sont adossées à une montagne ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids. Les terres grasses, fortes et humides ont, au contraire, moins de disposition pour ces nouveautés; mais aussi elles donnent des légumes plus gros et mieux nourris, et demandent des arrosemens plus médiocres et moins fréquens : ainsi chaque fonds peut avoir son avantage.

Terrain sec.

III. Si l'on se trouve dans un fonds aride ou dans une colline, pour avoir de tout dans son potager, le parti qu'il y aura à prendre, supposé qu'on ait la commodité de l'eau et du fumier pour amender, sera 1°. de choisir les endroits les moins secs pour y mettre les plantes qui veulent un peu d'humidité; savoir, artichauts, betteraves, scorsonère, salsifis, carottes, panais, chervis, carde poirée, choux fleurs et choux pommés, épinards, pois ordinaires, féves, groseilles, framboises, oignons, ciboules, poireaux, persil, oseille, patience, raves, bourrache, bugloss, herbes fines, et c.

2°. A l'égard des lieux plus arides, on y mettra les chicorées, les laitues de toutes les saisons, le cerfeuil, l'estragon, le basilic, la pimprenelle, le baume, l'ail, les échalotes, les choux d'hiver, les couches de toutes sortes de plauts et de petites salades.

3°. On plantera dans ces mêmes endroits tout ce qu'on voudra avoir de raisin.

4°. On espacera les légumes d'une distance médiocre, parce qu'ils n'y deviendront pas si gros que dans les terres plus grasses; et on prendra soin, comme on l'a déjà dit ailleurs, de tenir les allées et les sentiers plus hauts que les labours, tant pour y attirer les eaux des pluies qui se répandroient inutilement dans les allées, que pour profiter davantage des arrosemens.

5°. Après cela, s'il se peut trouver quelqu'endroit tempéré approchant entre le sec et l'humide, on le choisira pour y élever les asperges, le céleri, les cardons, les fraises, et c. parce que ces sortes de plantes languissent de sécheresse dans les lieux trop arides, et pourrissent dans ceux qui sont trop humides.

6°. Aux pieds des murailles du nord, on placera l'alleluïa, les fraises tardives, les framboises, les bourdelais et le verjus. Dans la plate-bande de cette exposition on fera les pépinières de fraisiers, on y semera des mâches, des raiponces et du cerfeuil tout l'été; ce que l'on doit observer en toute sorte de terrain.

7°. Le pied des murs du midi et du levant sera très-favorable à donner de bonne heure des laitues pommées, des fraises et des pois hâtifs, et c. On mettra au pied de ces mêmes murs la perce-pierre, qu'on ne peut guère avoir autrement en toute sorte de potagers. Les labours voisins seront pour le plant des choux pommés en pépinière, et pour y semer des laitues d'hiver, c'est-à-dire, des laitues à coquilles, pour y rester pendant l'automne et l'hiver, et le printemps ensuite on les replantera en place. Pendant l'hiver on n'oubliera pas de jeter sur ces labours, surtout du côté du levant, le plus de neige que l'on pourra, pour y faire comme

un magasin d'humidité contre les chaleurs violentes de l'été, et contre la disette des pluies dans ces terroirs arides.

Terres humides et grasses.

IV. On observera le contraire de tout ce qui vient d'être dit, si l'on a un fonds humide et gras, après qu'on l'aura ameuhli et desséché autant qu'il aura été possible, car autrement il ne seroit propre qu'à produire de mauvaises herbes.

On choisira donc les endroits qui seront les moins humides, soit par leur situation et leur nature, soit par le soin que l'on y apportera, comme les meilleurs pour toutes choses. On y mettra principalement les asperges, les artichauts, les chicorées sauvages, les fraises, et le reste de ce qui occupe sa place les années entières, excepté les groseilles et les framboises.

Dans les autres endroits on placera ce qui demande moins de temps en été pour venir à sa perfection; savoir, les salades, les pois, les féves, les raves, même les cardons et le céleri.

Et parce que dans ces lieux gras et humides les plantes y viennent grosses et grandes, on les retiendra plus éloignées que dans les lieux secs, et l'on disposera les planches et les labours de manière qu'étant plus élevés que les allées et les sentiers, il s'y puisse décharger des eaux superflues, et s'égoutter : ainsi, au lieu que les planches des asperges et du céleri doivent être creuses dans les lieux secs, elles ne le seront point ici, non plus que pour les salades et les fraisiers.

Un potager, conduit suivant toutes ces règles, réussira à souhait, en y donnant à chaque plante sa culture particulière, comme on le dira dans le chapitre suivant, après avoir parlé des graines qui sont la base du potager.

VIII. Semaille, récolte et durée des Graines potagères.

1°. Il est important à un jardinier de recueillir lui-même toutes les graines qu'il emploie, afin qu'il soit très-sûr de l'âge et de la qualité de ce qu'il sème.

Pour cet effet, il doit laisser monter un peu de toutes les plantes, des plus hâtives et des meilleures, et choisir un des carrés du jardin, où il sème et plante de tous les légumes dont il veut avoir de la graine; cela forme une pépinière de graine plus propre et plus facile à garnir d'épouvantails, pour empêcher les oiseaux de venir manger les graines.

2°. Ce n'est point aux degrés de la lune, mais aux saisons propres à chaque graine qu'il faut s'attacher pour les semer.

On doit semer en mars (du 11 ventôse au 11 germinal) les panais, les carottes, les betteraves, les salsifis d'Espagne, le poireau, l'oignon et la grosse ciboule. Toutes ces graines doivent se semer à la volée, c'est-à dire, sans faire de rayons dans les planches, afin qu'il y ait de la graine par tout, faire les planches de quatre pieds de large, et semer chaque graine séparément. Après avoir semé, on doit herser la terre avec des fourches, afin d'enterrer la graine; et pour bien faire, il est bon d'y répandre également par-dessus trois lignes d'épaisseur de terreau de vieilles couches; ensuite battre bien les planches avec le dos de la bêche, pour souder parfaitement la terre, la graine et le terreau; moyennant quoi les graines lèvent plus promptement, viennent bien mieux, et le soleil ne peut pas manger si vîte le terreau qu'on y met. On ne doit jamais semer ces graines avant le temps marqué ci-dessus;

car la terre qui est encore trop froide les pourriroit, et les gelées blanches en feroient périr beaucoup après être levées ; en sorte qu'au lieu d'avancer, on se trouveroit souvent reculé, et obligé de semer une seconde fois et plus tard.

Les choux fleurs se sèment dans le même temps sur couche. On sème aussi dans le mois de mai (floréal), pour garder l'hiver.

Il faut semer sur couche le céleri dans le mois d'avril (du 12 germinal an 12 floréal); en le semant plus tôt, il en monte beaucoup en graine, et il est dur. On peut en semer aussi sur terre au commencement de mai (vers le 12 floréal), pour en avoir du tardif.

Il faut dans le même temps semer de la chicorée frisée, et continuer à en semer un peu tous les quinze jours jusque dans les premiers jours d'août (à la mi-thermidor), afin d'en avoir dans toutes les saisons. La sauvage ne se sème qu'à la fin de mai (à la mi-prairial).

Les raves, la laitue et le pourpier se sèment tous les mois de l'année. Pour en avoir dans toutes les saisons, il faut en semer tous les quinze jours, et les semer sur couche quand il n'est plus temps de le faire sur terre.

La petite ciboule d'Angleterre, l'estragon et la perce-pierre ne se sèment que rarement, parce que ces sortes de plantes se multiplient par elles-mêmes, en les changeant de place tous les ans ; d'une plante on en fait plusieurs.

Le fenouil, la roquette, la corne de cerf, le cresson alenois et la pimprenelle sont des petites fournitures de salades qui se sèment pendant tout l'été ; l'hiver on les sème sur couche, à la réserve de la pimprenelle qui ne se sème jamais que sur terre.

L'oseille se sème tous les ans au mois de mars (ventôse).

Le persil se sème en avril (germinal) par rang, pour qu'il soit plus aisé à nettoyer et à serfouir. Le cerfeuil lève en tout temps, même sous la neige ; on en sème tous les mois de l'année.

Après qu'on a semé toutes les graines, il est bon de mettre dessus, ainsi qu'on l'a déjà dit, un peu de terreau ; cela les fume et les fait mieux lever.

3°. A mesure que les graines mûrissent il faut les ramasser avant qu'elles se perdent, et mettre chaque espèce séparément dans un sac sur lequel on écrira le nom de la graine, et l'année où on la recueille, attendu qu'elles ne se gardent pas toutes également long-temps.

Les graines de melons et de concombres se gardent cinq ou six ans, et sont meilleures gardées que nouvelles.

Les graines de laitues, de chicorée frisée et sauvage, d'oseille, de rave, de mâches, de pourpier, de choux pommés de Milan, et de choux à large côte, se gardent quatre à cinq ans.

Les graines de radis et de navets se gardent quatre années.

Les graines de corne de cerf, de roquette, d'asperges, de salsifis d'Espagne noirs et blancs, de betteraves, de carottes, de panais et de poirées, se gardent trois ans.

Les graines de cerfeuil et de cresson alenois se gardent deux à trois ans.

Les graines de pimprenelle et d'arroche se gardent deux ans ; et celles de grosse ciboule, d'oignon et de persil, ne se gardent que deux ans tout au plus. Voilà ce qu'il faut savoir pour n'être pas trompé aux graines que l'on sème.

CHAPITRE II.

De la culture particulière des Plantes potagères, de la récolte de leurs graines, par ordre alphabétique (*).

Quoique le temps des semis et des récoltes soit à peu près fixé, l'un et l'autre doivent avoir lieu plutôt ou plus tard, selon le climat et l'avancement des saisons.

Beaucoup de ces plantes ont des vertus médicinales; il n'en sera point parlé dans cet article, mais au *jardin des simples.*

1. *Absinthe.* La grande absinthe, *Absinthium commune Matthioli*, est une plante très-vivace qui, quoiqu'originaire de climats plus tempérés, subsiste dans le nôtre en pleine terre quinze ou dix-huit ans, malgré les hivers les plus rudes. Ses tiges ligneuses, cannelées, rameuses, couvertes d'une écorce d'un vert pâle presque blanc, s'élèvent à un pied et demi ou deux pieds. Ses feuilles, du même vert que les tiges, longues d'un pouce, larges d'autant, d'une étoffe molle, attachées dans un ordre alterne sur les tiges, par des queues longues de huit ou dix lignes, sont découpées très-profondément, ou plutôt ailées à deux rangs ordinairement alternes, et terminées par une impaire; les ailes et l'impaire sont découpées profondément en trois ou quatre pièces longuettes et obtuses. Les tiges et leurs rameaux se terminent par des panicules, ou épis de petites têtes, calices, ou plutôt réceptacles globuleux, garnis d'écailles rondes imbriquées, qui portent un fort grand nombre d'embryons de graines nues, petites, solitaires, dont chacun soutient un très-petit fleuron d'un jaune presque vert, tubulé. Les fleurons du centre sont hermaphrodites, découpés en cinq dents, et portent cinq étamines et un stigmate; ceux de la circonférence sont femelles et entiers. Chaque petit grouppe de têtes écailleuses sort de l'aisselle d'une petite feuille longuette, simple, entière, ou découpée en deux ou trois pièces.

2. Petite absinthe, *Absinthium Ponticum Matthioli.* Toutes les parties de la plante sont beaucoup moindres que celles de la grande absinthe; ses tiges sont cylindriques, et quelques-unes légèrement lavées de rouge : rarement elles résistent à l'hiver. Les autres variétés d'absinthe appartiennent à la botanique.

Culture. L'absinthe se multiplie de pieds éclatés, au commencement de l'automne, plus promptement et plus facilement que de semences. Elle s'accommode de tout terrain, de toute exposition, et préfère la mi-ombre.

Ache, espèce de persil qui a la feuille tendre et veinée, plus grande et plus grosse que le persil ordinaire. Les feuilles larges sont fort découpées, et tirent sur le rouge; le feuillage, semblable à celui du romarin, tout entassé de fleurs.

(*) On ne parlera point des vertus médicinales d'aucune des plantes contenues dans ce catalogue de plantes potagères; il en sera traité séparément au *Jardin des simples.*

Elle jette au haut de ses branches un bouquet garni de plusieurs petits boutons, avec sa fleur, et elle fleurit en juillet ou août (du 13 messidor au 14 fructidor).

Graine. L'ache ne se multiplie que de graines, elle est roussâtre, ovale et rayée, plus élevée d'un côté que de l'autre, fort pleine et aromatique; elle est fort chargée de graines; elle aime les lieux ombrageux et humides.

On la met au rang des herbes bonnes à manger, sa racine se mange crue et cuite, et elle a plusieurs vertus médicinales.

1. *Ail.* L'ail commun, *Allium sativum*, est une plante bulbeuse, vivace par ses tubercules. La bulbe est composée de six à quinze tubercules, couverts chacun d'une pellicule très-mince, et réunis sous plusieurs membranes blanches, assez solides quoique fort peu épaisses, qui sont l'extrémité dilatée des gaînes des feuilles. Tous ces tubercules ne sont adhérens que par leur base, qui donne naissance à des racines chevelues. Les feuilles peu nombreuses sont alternes, longues, étroites, unies par les bords, sans nervures apparentes. Du milieu de ces feuilles, une tige s'élève à deux ou deux pieds et demi, un peu creuse, cylindrique, très-lisse, couverte jusque vers le tiers de sa longueur par les gaînes des feuilles, terminée par un gros sommet de forme presque conique; surmonté d'une longue pointe, et vêtu d'une membrane, qui s'ouvrant laisse paroître une ombelle de fleurs composées de six pétales disposés en lis, de six étamines, et d'un pistil dont l'embryon devient une capsule sèche, d'environ deux lignes de diamètre, divisée en trois loges remplies de petites graines noires, presque rondes.

2. L'ail d'Espagne, la rocambole, *Allium scorodoprasum*, diffère peu de l'ail commun par la forme, la grandeur et la disposition de ses parties. Ses plus gros tubercules étant mis en terre produisent cinq ou six feuilles, du milieu desquelles sort la tige, qui, vers son extrémité, se roule ou fait une ou deux révolutions en spirale, et se termine par un sommet qui porte un grouppe de petits tubercules de la grosseur d'un pois, entre lesquels il paroît quelques fleurs semblables à celles de l'ail commun, qui ne sont point suivies de graines. Ces petits tubercules, qu'on nomme *rocamboles*, en tiennent lieu.

Culture. Au printemps on peut semer (en toute espèce de terre) la graine de l'ail commun, et planter les petites rocamboles de l'ail d'Espagne. Chaque graine et chaque rocambole produit un petit oignon rond, qui, étant arraché lorsque ses fannes commencent à jaunir (en juillet), conservé sèchement, et replanté au printemps suivant, forme dans cette seconde année une bulbe. (On peut ne le point relever la première année, et le laisser deux ans en terre). Mais il est plus expéditif d'éclater les tubercules de quelques bulbes, de les planter en mars (ventôse), (celles de l'ail d'Espagne, mieux en automne) en bordures ou en planches à quatre pouces de distance, et un ou deux pouces de profondeur. Chaque tubercule fait une bulbe. Après que l'on a fait la récolte des bulbes d'ail, il faut les laisser douze ou quinze jours exposées au soleil ou au grand air, ensuite les lier par bottes et les suspendre en lieu sec.

Angélique. Cette grande plante bis ou trisannuelle, *Angelica Archangelica*, élève à trois pieds, souvent davantage, une tige creuse, rameuse. Ses feuilles sont fort grandes, deux fois ailées, composées de folioles ovales-lancéolées, poin-

Digitized by Google

tnes, dentelées profondément. Ses fleurs disposées en grande ombelle formée de plusieurs petites sont composées d'un calice à cinq divisions; de cinq petits pétales d'un vert presque jaune; de cinq étamines et de deux stiles; le tout porté sur l'embryon du pistil, qui devient un petit fruit rond composé de deux semences oblongues, striées, et convexes d'un côté.

Culture. Elle se multiplie par ses graines semées aussitôt qu'elles sont mûres. Lorsque le plant a acquis assez de force, on le place dans le terrain le plus humide, et il n'exige aucun soin particulier. Il périt la seconde année, après avoir donné sa graine. Mais si l'on coupe toutes ses tiges en avril ou mai (en floréal) avant qu'elles fleurissent, il produit de nouveaux oeilletons, et peut vivre une troisième et même une quatrième année.

Anis. Cette plante bisannuelle, *Anisum Clusii*, élève à trois ou quatre pieds une tige creuse, cannelée, garnie de feuilles et d'un grand nombre de petits rameaux dans un ordre alterne. Les feuilles sont composées de trois ou cinq folioles dentelées, beaucoup plus grandes et plus arrondies dans le bas de la tige que vers le haut où elles sont plus grêles, plus alongées et découpées. Chaque rameau est terminé par une ombelle sans enveloppe de petites fleurs très-nombreuses, disposées en parasol. Elles sont composées de cinq pétales blancs, échancrés, disposés en rose; de deux stiles, et de cinq étamines; le tout attaché à un calice qui devient une double graine nue, menue, ovoïde, cannelée, d'un gris tirant sur le vert, parfumée, d'un goût mêlé de doux et d'amer.

Culture. Il faut semer au printemps la graine d'anis en planches, ou mieux en bordures dans une terre légère, bien labourée, entretenue humide jusqu'à ce que la graine soit levée; éclaircir le plant lorsqu'il est fort, le sarcler, l'arroser dans les sécheresses. Au mois d'août la graine étant mûre, on coupe les tiges rez terre, on les expose quelques jours au soleil, on bat la graine, que l'on conserve en lieu sec. Les pieds repoussent au printemps suivant, et donnent une seconde récolte.

Arroche. Belle-dame, folette, *Atriplex hortensis*, est une plante annuelle dont les feuilles sont grandes, ayant presqu'autant de largeur du côté de la queue qu'elles ont de hauteur (six ou sept pouces), lisses, grossièrement et irrégulièrement dentelées, d'une étoffe mince et très-foible, d'un vert presque jaune, portées par des queues cylindriques longues d'un ou deux pouces. Elle pousse une seule tige haute de quatre à six pieds, cannelée, et comme anguleuse vers son extrémité, plus arrondie dans le bas, ramifiée en un grand nombre de branches alternes, dont chacun se termine par des fleurs sans pétales; les unes hermaphrodites, composées d'un calice à cinq divisions, de cinq étamines, et d'un stile fendu en deux; les autres femelles, composées d'un stile semblable, et d'un calice à deux divisions. L'embryon qui porte le stile des unes et des autres, devient une graine de la forme d'une petite lentille, couverte d'une enveloppe membraneuse et feuillée. Les graines étant peu tenaces, à la chûte des premières, il faut couper la tige, et l'exposer pendant quelques jours au soleil qui achève de mûrir les autres. L'arroche a deux variétés: l'une est rouge, l'autre est très-rouge.

Digitized by Google

Culture. En mars (ventôse), on sème clair la graine d'arroche; elle lève en peu de temps, et réussit en tout terrain cultivé. Aux premières chaleurs elle monte en graine, ainsi elle n'est pas d'un long usage.

1. *Artichaut.* L'artichaut vert, *cinara hortensis viridis*, est comme toutes ses variétés, une plante trisannuelle ou quadrisannuelle pour le produit (autrement elle seroit vivace), dont les feuilles, partant toutes du tronc, sont fort grandes, longues d'environ trois pieds, larges de seize à dix-huit pouces. Une grosse nervure qui s'étend d'une extrémité à l'autre est à sa naissance aplatie, large d'un à deux pouces, épaisse d'environ demi-pouce, creusée d'un large sillon, en dehors relevée de groses cannelures, ailée ou garnie sur les côtés de dix-huit à vingt-quatre appendices dans un ordre opposé, qui sont plus grands en s'éloignant de la naissance de la nervure, et dont la plupart devient des folioles longues de six à dix pouces, fort étroites, divisées suivant leur longueur par une nervure, et découpées ou plutôt dentelées très-profondément par les bords.

Du coeur de la plante, une grosse tige cannelée s'élève à deux ou trois pieds, et produit vers son extrémité deux ou trois petites branches. Cette tige et ces branches se terminent chacune par une tête écailleuse, improprement nommée *fruit*. C'est un réceptacle ou calice, dont le fond, qu'on nomme *cul*, est plat, épais de quatre à six lignes, large de trois à cinq pouces; le dessous et toute la circonférence sont garnis de cent vingt à cent cinquante écailles (mal nommées *feuilles*), dont environ cinquante extérieures sont épaisses et charnues à leur base, vertes, terminées en pointe très-aiguë, à peu près une fois plus longues que larges; les autres placées sur les bords intérieurs sont longuettes, fort étroites et minces, blanches vers leur onglet, fortement teintes de violet clair à l'autre extrémité.

Toute la surface intérieure du fond du calice est couvert d'embryons de graines oblongues, d'un gris mêlé de vert et garnies d'aigrettes. Chaque embryon porte à son extrémité un faisceau de grands poils ou filets blancs, du milieu desquels s'élève un fleuron tubulé, que la pression des écailles oblige de s'alonger considérablement; son extrémité s'élargit et se découpe en cinq dents ou divisions; il en sort de deux à cinq étamines terminées par des sommets longs et violets, et un stile beaucoup plus alongé, surmonté d'un très-long stigmate violet. Quelques-uns de ces fleurons n'ont point d'étamines, et par conséquent sont femelles.

Les écailles du calice se recouvrent d'abord l'une sur l'autre; mais à mesure qu'il grossit, elles s'écartent, se renversent en dehors et laissent paroître les fleurons.

Pour recueillir la graine d'artichaut, il faut choisir quelques-unes des plus belles têtes, les assujettir avec un échalas dans une position aussi inclinée que les tiges le permettent, et même les couvrir avec une ardoise ou une écorce, pour empêcher la pluie d'y entrer et de pourrir les graines.

Cet artichaut a deux soûvariétés; les feuilles de l'une ont beaucoup de ressemblance avec celles du cardon d'Espagne; les écailles de sa tête sont un peu plus courtes, plus aiguës, d'un vert qui n'est pas du tout lavé de bleu, terminées par une épine assez forte, moins épanouies, ce qui lui donne une forme plus pointue ou conique; elle est tendre et fort bonne. L'autre ne diffère que par la tête, dont les écailles sont raccourcies, presque arrondies par leur extrémité, d'un vert lavé de blanc, très-peu épanouies; il est plus charnu, mais moins tendre dans quelques terrains; on le nomme *artichaut de Laon*, et *artichaut camu* à cause de sa forme aplatie; celle-ci est anciennement connue, l'autre est nouvelle.

2. *Artichaut* blanc, *cynara horensis albida*, distingué du précédent par sa tête qui est fort petite, et dont les écailles d'un vert très-pâle presque blanc sont armées de pointes piquantes, n'ayant d'autre mérite que la précocité, et étant fort difficile sur le terrain et la culture ; il est rare dans les potagers.

3. *Artichaut* rouge, *cinara hortensis rubra*. Les têtes de cette variété sont fort petites, mais excellentes à manger crues lorsqu'elles n'ont pas encore acquis les deux tiers de leur grosseur. Les écailles extérieures sont teintes de rouge pourpre ; les intérieures sont jaunes.

4. La tête de l'*artichaut* violet, *cinara hortensis violacea*, beaucoup plus grosse que celle des deux précédens, est moindre et d'une forme plus alongée que celle de l'artichaut vert et d'égale bonté. Les écailles sont lavées de violet à leur extrémité, et armées d'une petite épine.

Les autres variétés sont inférieures, et ne s'accommodent ni de nos terrains ni de notre climat.

Culture. Dans une terre labourée profondément et bien préparée, on marque à trois pieds de distance en tous sens les places où l'on doit semer les graines. Après la mi-avril jusqu'au 15 mai (en floréal), et même plus tard dans les terrains et les printemps froids, on sème en chaque place quatre ou cinq graines à deux ou trois pouces d'intervalle l'une de l'autre, et à un pouce de profondeur. On mouille, on sarcle, on bine le jeune plant jusqu'à la fin de mai (en prairial) ; alors on lève tout le plant superflu pour le repiquer ailleurs comme les oeilletons de vieux plant, dont il va être parlé ; et on ne laisse en chaque place qu'un seul pied, qui étant cultivé avec soin, et surtout mouillé fréquemment pendant l'été, donnera du fruit à l'automne. Il est mieux de semer en février ou en mars (en ventôse), dans des pots qu'on enterre dans une couche ; on met le plant en terre lorsqu'il est assez fort, et que la saison le permet, en avril ou mai (germinal ou floréal). Dans les plants d'artichauts, soit de graines, soit d'oeilletons, on peut semer des épinards, des laitues ou d'autres légumes basses qui puissent se recueillir avant que l'artichaut couvre le terrain.

Quoique la propagation de l'artichaut par les semences soit bonne, et peut-être préférable, cependant elle n'est usitée que lorsque l'hiver a fait périr les anciens plants. Il est plus ordinaire de le multiplier par les oeilletons ou drageons détachés des vieux pieds. Il faut dès avant l'hiver préparer le terrain par un labour très-profond, ou mieux par un terrain de dix-huit à vingt-quatre pouces, et par engrais, s'ils sont nécessaires. A la fin de mars ou au commencement d'avril (germinal), et jusqu'en mai (floréal), donner un second labour et dresser le terrain. A trois pieds, ou au moins à deux pieds et demi d'intervalle en tout sens, creuser de petites fosses disposées en échiquier, larges d'environ un pied, et profondes de trois ou quatre pouces ; les remplir de terreau ou de fumier très-consommé. Dans chaque fosse planter deux oeilletons à cinq ou six pouces l'un de l'autre, dont on supprimera un aussitôt que le succès de l'autre sera assuré ; mettre un peu de fumier autour, pour entretenir la terre fraîche et meuble ; donner sur le champ une ample mouillure, et la répéter tous les deux ou trois jours, jusqu'à ce que le plant soit bien repris. Si l'on veut qu'il donne du fruit l'automne suivant, on doit l'arroser fréquemment pendant l'été, sinon on peut s'en dispenser, hors les temps des grandes sécheresses.

Observation. 1°. L'habillement des oeilletons doit précéder leur plantation ; on

choisit donc les plus beaux et les plus sains ; on coupe à trois ou quatre pouces de leur naissance toutes les grosses feuilles extérieures, et on ne conserve que les jeunes; on retranche aussi la partie ligneuse du talon, par lequel l'oeilleton étoit attaché à la souche, et on ne lui laisse que la partie tendre, la plus propre à produire des racines, on les plante sans retrancher le talon, ni ces racines. 2°. Il ne faut enterrer que le talon des oeilletons ; s'ils sont plantés trop bas, le coeur pourrit. 3°. Si la plantation se fait par un temps sec et chaud, il est nécessaire de couvrir ou abriter les oeilletons pendant dix ou douze jours. Une poignée de paille, de fougère, de bruyère, jetée sur quelques baguettes, ou un pot renversé sur chaque oeilleton, et élevé sur une fourchette du côté du nord, suffit pour le garantir.

La racine et le coeur, ou les jeunes feuilles de l'artichaut, craignent le froid; si l'un ou l'autre est saisi de la gelée, la plante périt; c'est pourquoi dès le commencement de novembre (mi-brumaire), il faut amasser à portée du plant les matières destinées à le couvrir. Vers le 15, retrancher de chaque pied toutes les feuilles sèches ou pourries, et couper les autres à sept ou huit pouces. Aux premières gelées fortes, qui arrivent ordinairement vers la fin de ce mois, butter de six ou sept pouces chaque pied avec de la terre qu'il faut prendre, non autour du pied, suivant la mauvaise pratique ordinaire, mais entre les rangs, pour y former une petite tranchée propre à recevoir les pluies et à les éloigner du pied de l'artichaut (Dans les terrains très-humides, il vaut mieux butter avec le fumier court des vieilles couches, des feuilles d'arbres, ou d'autres matières qui puissent se serrer et se presser de façon qu'elles ne laissent passer ni le froid ni la pluie). Enfin, lorsque les gelées deviennent très-fortes, couvrir ces buttes et les feuilles d'artichaut qui les surpassent avec de la paille brûlée (c'est de la litière sèche), ou mieux avec des feuilles d'arbres.

Ces buttes et ces couvertures préservent les racines et les feuilles extérieures ; mais si les pluies et les neiges pénètrent le coeur, et que la gelée les convertisse en glaçon ; la plante est perdue ; c'est pourquoi il est nécessaire de le couvrir avec une tuile, suivant le conseil d'un auteur célèbre, ou mieux avec un pot renversé, qu'on élève sur une fourchette du côté du midi dans les temps doux, pour donner à la plante la jouissance de l'air. Une poignée de litière ou de feuilles retenue avec une pierre plate ou un peu de terre, peut suffire.

L'artichaut enseveli dans toutes ces couvertures pourroit pourrir dans les hivers humides, si l'on n'avoit attention de la découvrir du côté du midi dans les temps doux.

Dans les terrains secs, il suffit ordinairement de couper toutes les feuilles de l'artichaut, à trois ou quatre pouces au-dessus de la terre, ou même plus bas, pourvu qu'on n'endommage pas le coeur des oeilletons, de le butter de quelques pouces, lorsque les gelées commencent à être un peu fortes ; vers la mi-décembre (nivôse), si les gelées deviennent fortes, charger davantage les buttes, et les élever à six ou sept pouces. Si l'hiver étoit très-rigoureux, on jetteroit sur ces buttes de la litière, de feuilles d'arbres, de la bruyère, ou d'autres matières capables d'empêcher la gelée de pénétrer. A mesure que la saison s'adoucit, on peut détruire successivement les buttes, ou les laisser ; l'artichaut, quoique privé d'air, se conserve très-bien, et les perce au printemps.

Si en décembre (frimaire), après avoir avoir retranché toutes les feuilles de quelques pieds d'artichauts, on déplante ces pieds avec l'attention de n'en pas endommager les racines, si on les chine dans une fosse assez profonde pour qu'ils puissent être recouverts de douze à quinze pouces de terre au moins, au printemps on trouvera ces

pieds

pieds en bon état, et on pourra les replanter avec succès. Ils donneront du fruit un peu plus tard que ceux qui n'ont point été déplantés.

Si l'on mettoit cinq ou six pieds d'intervalle entre chaque rang d'artichauts, on auroit entre les rangs assez de terre pour les butter de quinze ou seize pouces; et ils n'exigeroient pendant l'hiver aucun soin, ni d'autres couvertures. Mais si entre les rangs il n'y a qu'un espace de trois pieds, en ôtant beaucoup de terre entre les rangs, on expose les racines de la plante à être ruinées par la gelée.

Vers le commencement d'avril ou dès la mi-mars (en germinal), s'il n'y a pas lieu de craindre des retours de froid rigoureux, on découvre la plante par parties et successivement: d'abord le coeur; quelques jours après, on retire les couvertures; et huit ou dix jours après, on détruit les buttes, et on laisse les artichauts reverdir jusque vers la mi avril, ou un peu plus tard (Dans les terrains chauds, et les printemps doux, on découvre plutôt les artichauts, et on les oeilletonne dès mars (ventôse). Le temps de ces opérations, depuis mars (ventôse) jusqu'en mai, se détermine (germinal) par la force et l'état du plant, la température de la saison, et la qualité du terrain.

Alors il faut déchausser chaque pied jusqu'au-dessous de la naissance des oeilletons; choisir les deux ou trois plus beaux de ceux qui sortent du bas de la souche; éclater ou couper tous les autres à l'endroit de leur insertion, sans laisser aucun reste de leur talon, qui pourroit aussitôt en produire de nouveaux (Ces oeilletons retranchés servent à faire de nouveaux plants). Couper aussi le pied des vieilles tiges; unir et nettoyer toute la souche, la regarnir de la terre la plus meuble, appliquée contre et pressée avec la main; former autour un petit bassin; donner une mouillure abondante; labourer le terrain; arroser souvent, à moins que la saison ne soit pluvieuse. Environ un mois après, les tiges s'élèvent et forment leur tête. Les uns retranchent tous les rameaux des tiges, afin que chacune ne portant qu'une seule tête, soit plus grosse; d'autres n'en retranchent aucun, et ils ont raison dans les fonds humides.

Après que le fruit est cueilli, il faut rompre ou couper rez terre, ou même en terre, les tiges. Si le plant est encore en bon état, lorsque les oeilletons qu'il pousse après la récolte sont un peu fortifiés, on découvre de nouveau la souche; on supprime tous les oeilletons, excepté un ou deux des plus forts et des mieux placés; on regarnit le pied de nouvelle terre, et en monillant fréquemment et abondamment pendant l'été, on se procure une seconde récolte pendant l'automne. Mais si le plant doit être détruit, on peut ne donner ces soins qu'aux pieds qui ont produit les premiers et qui montrent encore de la vigueur; différer d'oeilletonner les plus tardifs; ne laisser qu'un oeilleton à chaque pied; le mouiller peu et rarement pendant l'été, afin qu'il ne donne pas de fruit.

Pour préserver l'artichaut des dégâts que souvent les mulots en font pendant l'hiver, après ce second oeilletonnement on plante entre les artichauts de la poirée, dont les racines tendres sont préférés par ces animaux.

Ce qu'on nomme dans le ci-devant Languedoc la *cardonette*, est une espèce d'artichaut qui croît le long des chemins; ses feuilles sont plus petites, plus découpées et plus piquantes que celles de l'artichaut cultivé. On ramasse les fleurs de la cardonnette, et on les fait sécher à l'ombre pour s'en servir à faire cailler le lait au lieu de présure. On fait aussi de l'huile de graine de cardonnette.

Cardes d'artichauts. On lie les artichauts en automne, pour les faire blanchir. Pour cela on les enveloppe de paille ou de vieux fumier dans toute leur longueur,

hors le bout d'en haut. Quand les côtes d'artichauts sont aussi blanchies, c'est ce qu'on appelle *cardes d'artichauts*: elles ont perdu leur amertume, et on s'en sert en cuisine comme de véritables cardons d'Espagne : il faut choisir pour cela les vieux pieds qu'on veut ruiner : on en lie souvent dès la mi-septembre, pour en avoir de blanches au bout de quinze ou vingt jours. En les enveloppant, on doit prendre garde de les tenir bien droits, de peur qu'ils ne se renversent ou ne crèvent sur un des côtés : il est même plus à propos de les butter d'un pied de terre, pour les assurer contre le vent.

Outre ces cardes, les artichauts sont d'un grand usage en cuisine, tant en gras qu'en maigre, à la poivrade, etc. On en fait aussi sécher ou confire pour garder, comme on dira au chapitre de la cuisine.

1. *Asperges.* L'asperge commune, *Asparagus hortensis*, est une plante plus ou moins vivace suivant le terrain et la culture. Du tronc il sort un empattement de racines nombreuses et cylindriques, qui fait nommer *patte* le pied d'asperge ; et au printemps il pousse en des tiges, qu'on nomme *Asperges*, lisses, vertes, ou violettes, dont l'extrémité un peu pointue est garnie d'écailles ou gaines très-minces et très-petites qui couvrent chacune un oeil ou bouton. Trois ou quatre jours après qu'une tige a paru hors de terre, cette extrémité s'élargit, se développe, fait un progrès assez rapide, et s'élève peu à peu jusqu'à quatre ou cinq pieds, cylindrique et unie dans le bas où les yeux demeurent fermés sous leurs gaines, cannelée dans le reste, et portant de vingt à quarante petites branches qui se divisent en un grand nombre de petits rameaux garnis de feuilles capillacées, longues d'environ six lignes, et ordinairement rassemblées par petites touffes de deux à cinq sur un même noeud.

En même temps que les premiers de ces petits rameaux se développent sur les branches, il sort à leur insertion une ou deux fleurs portées par des pédicules fort déliés; il en sort aussi à l'insertion des branches supérieures. Elles s'épanouissent peu, sont petites, composées d'un calice à six échancrures; de six pétales longuets, disposés en rose, blancs par les bords, verts sur le milieu; de six étamines, dont les filets très-déliés sont attachés à l'onglet des pétales; et d'un pistil dont l'embryon devient une baie presque ronde, couverte d'une peau dure, coriacée, lisse, d'un beau rouge brillant, et contenant une pulpe molle et deux ou trois semences noires, aplaties et même concaves à leur centre.

2. La grosse asperge, *asparagus hortensis major*, ne diffère de la commune que par son volume qui est double, triple, quadruple, suivant le terrain. Chacun lui donne le nom du pays d'où il en a tiré le plant ou la graine: asperge de Hollande, de Strasbourg, de Besançon, de Pologne, de Vendôme, etc.

Les autres variétés d'asperges n'intéressent pas les jardiniers.

Culture. En général, l'asperge aime une terre de bonne qualité ou amendée par des engrais convenables, craint la grande humidité, et plus encore la sécheresse, et veut à peu près les mêmes façons que la vigne.

I. *La grosse asperge.* Dans un terrain léger, sablonneux, qui ne retient point l'eau, on trace des planches de longueur à volonté, larges de quatre ou quatre pieds et demi pour mettre trois rangs de pattes (de trois pieds pour n'en mettre que deux rangs), et on laisse entre chaque planche un intervalle de six pieds, qui donnera deux sentiers et une planche de légumes basses, ou de trois à quatre

pieds, qui ne servira qu'à contenir les terres de la fouille. On creuse ces planches, qu'on nomme *fosses*, de deux pieds ou deux pieds et demi, et on jette les terres sur les intervalles, qu'on nomme *ados* (Dans un terrain humide, on ne fouille les fosses que d'un pied de profondeur). On couvre le fond des fosses d'une épaisseur d'un pied de fumier convenable à la qualité du terrain, ou de bruyère, de feuilles d'arbres, de vieux tan, de gazons, de boues des rues et des chemins, de décombres de bâtimens, de bourrées, de fascines, de jonc-marin, etc. Toutes ces matières sont bonnes, pourvu qu'elles soient consommées ou qu'elles n'aient point de chaleur. On jette par-dessus six pouces des terres sorties de la fouille (si elles sont fortes et compactes, on les mêle avec moitié de terreau pour les ameublir); on les dresse et on les unit au rateau. On marque en échiquier, à deux pieds de distance en tous sens, les places de chaque pied d'asperge. A la mi-février (à la fin de pluviôse), on fait dans chaque place une petite fosse large de quatre à cinq pouces, et profonde de trois pouces. On sème trois ou quatre graines d'asperge à un pouce de distance l'une de l'autre, et on les couvre de demi-pouce de terre ou d'un pouce de terreau. Lorsque le plant s'est un peu allongé, on ne laisse dans chaque petite fosse que le plus beau pied, on arrache les autres, et on remplit ces petites fosses, de sorte que les racines soient à trois pouces de profondeur. Mais il vaut mieux faire ce semis en octobre ou novembre (en brumaire); la graine lève plutôt au printemps; le plant se fortifie davantage, et se défend mieux des sécheresses.

Plant. Ceux qui préfèrent planter des pattes d'un ou au plus de deux ans, élevées en pépinière, ne recouvrent les engrais dont les fosses sont garnies, que de quatre ou cinq pouces de terre. Ils étendent les jeunes pattes dessus, dans l'ordre et aux distances qu'on vient de marquer, jettent dessus une poignée de terre, pour les fixer en place, et enfin les couvrent de trois pouces de terre. Cette plantation ne se fait qu'à la fin de mars ou au commencement d'avril (à la mi-germinal) et non en automne. C'est la pratique la plus commune, mais la moins avantageuse, car elle n'avance point du tout la jouissance. Les asperges élevées de plant formé, ou de graines semées en place, ne se coupent également que la troisième année. D'ailleurs la transplantation altère la vigueur de toutes sortes de plantes.

Soins. Jusqu'à l'automne les jeunes asperges, soit de plant, soit de graine, n'ont besoin que d'être binées, sarclées et arrosées dans les sécheresses. Au commencement de novembre (en brumaire), il faudra couper toutes les tiges, et charger les fosses de trois pouces de terre qu'on prendra sur les ados. Au mois de mars (en ventôse) suivant, donner un labour, et pendant l'été biner et sarcler. Au mois de novembre (brumaire), faire un petit labour après avoir coupé les tiges, et couvrir les fosses de 3 ou 4 pouces de fumier. Au mois de mars (ventôse) suivant, recharger encore les fosses de trois pouces de terre, sous laquelle le fumier se trouvera enterré; de sorte que, par cette dernière charge, les pattes seront couvertes de neuf pouces de terre. Les asperges feront leur troisième pousse. On pourra couper quelques-unes des plus belles; mais on ne sera en pleine récolte que l'année suivante.

Dorénavant toute leur culture consistera chaque année à couper les tiges en novembre; retirer trois ou quatre pouces de terre qu'on jette sur les ados, afin que les pattes ne soient couvertes pendant l'hiver, que de cinq ou six pouces; faire un petit labour; fumer tous les 3 ans; au mois de mars (ventôse), rejeter sur les fosses la

terre qui en avoit été retirée à l'automne ; donner un labour ; après la récolte, biner et sarcler. Il faut labourer et fumer non-seulement les fosses, mais les sentiers ; car en peu d'années, les racines des asperges s'y étendent, et obligent d'élargir les planches.

II. Pour faire un plant d'*asperges communes*, en tout terrain, il suffit de creuser les fosses d'un pied (il vaut mieux ne les point du tout creuser dans les terres très-humides, et apporter d'ailleurs les neuf pouces de terre nécessaires pour couvrir le plant); répandre sur la surface quatre ou cinq pouces de fumier très consommé ; l'enterrer par un bon labour ; semer ou planter sur ce labour. Le reste des façons et de la culture est le même ; mais on ne commence à récolter que la quatrième année.

III. Les amateurs d'asperges peuvent s'en procurer pendant l'hiver par les deux pratiques suivantes :

1°. En tout terrain, sec ou humide, on plante à un pied ou dix-huit pouces en tout sens, et on cultive pendant quatre ou cinq ans, comme en terre forte, c'est-à-dire, sans creuser les fosses, les asperges en planches de deux pieds et demi ou trois de large au plus, séparées par des sentiers de deux pieds. En novembre ou décembre (frimaire), suivant l'empressement de jouir de cette rareté, on creuse les sentiers à deux pieds de profondeur, et on jette les terres sur les planches. On remplit ces tranchées de fumier neuf de cheval bien foulé et marché ; et en même temps on couvre les planches de quatre ou cinq pouces de litière sèche, et on jette par dessus quelques paillassons pour qu'elle ne soit pas mouillée par la pluie ou par les neiges, car il faudroit la rejeter et en substituer d'autre. Quinze ou vingt jours après, lorsque la pointe des asperges commence à paroître, on remanie les couches avec du fumier neuf, et on continue à les remanier tous les quinze jours pendant la récolte, ajoutant aussi plus ou moins aux couvertures suivant le degré du froid. Mais tous les jours on lève ces couvertures, si le temps le permet. On coupe les asperges tous les deux jours. Après la récolte, on détruit les couches, on rejette la terre dans les sentiers, et on laisse le plant se reposer pendant deux ans sans y couper aucune asperge. Mais rarement la litière est suffisante contre les rigueurs des hivers : il est plus sûr de mettre une cloche sur chaque pied d'asperge, et d'ajouter par-dessus la litière et les paillassons, comme on a dit. Si on couvroit les planches avec des châssis vitrés, et des paillassons dans les grands froids, les asperges verdiroient et seroient moins mauvaises.

2°. Planter ou semer à 6 ou 7 pouces en tous sens, et cultiver, comme il vient d'être dit, pendant trois ans ou davantage, des asperges, sans en cueillir aucune. L'usage d'employer de vieux plant que l'on détruit, est mauvais ; il ne produit que fort peu d'asperges et très-petites. Pendant l'hiver, faire de bonnes couches larges de quatre pieds ; les charger de 6 pouces de bonne terre meuble. Lorsque leur feu est passé, y planter les pattes levées nouvellement et soigneusement avec la fourche, à 6 pouces de distance en tout sens ; les couvrir de 2 pouces de terre, et jeter par-dessus un peu de fumier neuf et chaud. Quatre ou cinq jours après, retirer ce fumier, et lui substituer trois autres pouces de terre. Placer les châssis vitrés, qu'il faut couvrir de paillassons et de litière pendant les nuits et les temps rudes. Environ quinze jours après, les asperges commencent à se montrer. Depuis ce moment, il faut ouvrir les châssis autant que le temps le permet, pour procurer un peu de verdure et de saveur aux asperges, et soutenir la chaleur des couches par des réchauds. La récolte d'une couche durant environ un mois, il faut en faire

de nouvelles à peu près de trois en trois semaines, afin que la récolte de l'une succède à celle de l'autre.

Les asperges nées sous couvertures sont ordinairement toutes blanches. On peut placer dans un bâtiment, à couvert de la gelée, près des fenêtres les mieux exposées au soleil, un baquet ou autre vaisseau, dans lequel on met du sable de rivière et de l'eau, jusqu'à ce qu'elle surpasse le sable de 2 pouces; lier les asperges par bottes, et les mettre, par le gros bout, sur le sable; elles verdissent et s'y conservent long-temps, si l'on a soin de renouveler l'eau. On peut aussi enfoncer ces bottes, par le gros bout, à 3 ou 4 pouces dans une couche chaude, et les couvrir d'une cloche.

Basilic, *ocymum hortense*, plante annuelle et odoriférante qu'on met dans les salades et dans les ragoûts, surtout de sèches. Il y en a de plusieurs sortes, toutes assez délicates. Le *grand* basilic est haut d'environ un pied et demi, branchu, et garni de grandes feuilles approchant de celles du citronnier: elles sont quelquefois bnisselées et gaudronnées; d'autres fois dentelées profondément, ce qui fait le basilic à feuilles de chêne. Ces grandes espèces sont ordinairement vertes, quelquefois teintes d'nn pourpre noirâtre ou d'un violet: leurs épis sont longs dans certaines espèces, courts et ramassés dans d'autres: leur odeur varie; les unes sentent très-fort le clou de girofle; d'autres approchent du storax liquide, et quelques unes ont une odeur mêlée et désagréable. Le *moyen* basilic a toutes ses parties plus petites que le précédent, les feuilles arondies, velues où glabres, vertes ou entièrement teintes de pourpre, à l'exception du basilic *tricolor*, qui les a mêlées de pourpre, de jaune et de vert. Le *petit* basilic est plus petit et plus branchu, et ses feuilles ressemblent à celles de marjolaines; c'est cette espèce qu'on met sur les fenêtres et qui s'arrondit si bien. La *plus* petite espèce est encore plus basse et plus menue, et ses feuilles approchent de celles du serpolet. De toutes ces différentes sortes de basilic, on estime celui qui a les feuilles fort petites, et encore plus celui qui les a grandes, surtout quand elles tirent au violet: mais pour celui qui les a médiocres, il est réputé être le commun.

Cultures et graines. La graine de basilic est d'un minime obscur, fort menue, un peu ovale et lisse. On n'en sème guère que sur couche à plein champ: on commence dès le mois de février (pluviôse), et on peut continuer toute l'année. Le basilic aime l'humide et une terre un peu légère; il lève vite et veut être arrosé dans les chaleurs, sarclé et serfoui avec soin. On cueille sa graine dans le mois d'août (thermidor), et d'ordinaire pour les faire grainer, on en replante au mois de mai (floréal) en pots ou en planche.

A la fin de septembre (en vendémiaire) on en coupe les pieds tout près de terre. Ses feuilles tendres se mettent en petite quantité dans les fournitures de salades; ou bien on les fait sécher au soleil, et on les pulvérise pour mettre dans les ragoûts. On en garde aussi en paquets pour les courts-bouillons de poissons.

I. *Baume.* Le baume violet, *mentha hortensis violacea*, est une plante vivace, dont les racines nombreuses sont garnies de noeuds ou petites tumeurs comme le chiendent, qui au printemps donnent naissance à autant de drageons, qui, séparés et replantés, multiplient les pieds de cette plante plus promptement que ses semences. Ses tiges s'élèvent environ à un pied, menues, couvertes d'un duvet

fin, carrées, d'un rouge foncé du côté du soleil, très-garnies de feuilles larges à leur base et terminées en pointe, longues de quinze à dix-huit lignes, dentelées finement et régulièrement, velues en dessus, opposées alternativement sur deux faces des tiges, d'un vert très-brun lavé de violet. De l'aisselle des feuilles et du sommet des tiges, il sort des épis de petites fleurs en gueule, d'un violet très-clair, composées d'un calice tubulé, labié, dont la lèvre supérieure est découpée en trois, et l'inférieure en deux dents très-aiguës; d'un pétale en tube assez long, dont la lèvre inférieure est divisée en trois pièces inégales médiocrement pointues, et la supérieure est entière et guère plus grande qu'une des divisions de l'inférieure; de sorte qu'on pourroit dire que le pétale est à quatre divisions presqu'égales; de quatre étamines quelquefois de même longueur, le plus souvent deux longues et deux courtes; d'un pistil, dont le stile est planté entre les ovaires de quatre semences noires fort petites. Les tiges naissantes et toutes leurs feuilles sont d'un violet clair.

II. Le baume vert *Mentha hortensis viridis*, ne diffère du précédent que par la couleur de ses tiges et de ses feuilles naissantes, qui sont vertes, et brunissent ensuite. Ses feuilles sont plus légèrement dentelées et moins pointues.

III. Baume panaché. *Mentha hortensis è violaceo variegata.* Ses jeunes pousses sont d'un rouge clair. Ses feuilles sont lisses, très-peu dentelées, maculées ou panachées de violet peu foncé. Ses tiges sont jaspées de la même couleur. Son odeur est moins forte.

IV. Baume citronné ou à feuilles d'ortie, *Mentha hortensis urticae folio.* L'odeur légère du citron, la forme et la couleur des feuilles approchant de celles de l'ortie, distinguent cette variété.

A ces quatre variétés on pourroit ajouter la Menthe frisée, *Mentha crispa*, dont les feuilles sont sessiles, cordiformes, dentelées, ondées, frisées, et dont les fleurs sont de couleur pourpre. Et la Menthe poivrée, *Mentha piperita*, d'une odeur agréable, d'une saveur chaude et piquante; dont les feuilles sont petites, dentelées d'un vert foncé avec les nervures pourpres; et les épis de fleurs courts, d'un pourpre foncé.

Culture. Au printemps, on sème les graines de cette plante; on en repique des drageons peu profondément dans une terre légère, fraîche, bonne ou amendée. Pour avancer sa saison, on peut planter quelques pieds en pots, et les mettre dans des couches.

1. *Betterave.* Betterave rouge, grosse betterave, *Beta rapacea rubra major.* Quoique cette plante ne donne ordinairement sa graine que la seconde année, elle est annuelle pour l'usage (Il en est de même de la plupart des racines potagères). Sa racine, longue de dix à douze pouces sur trois ou quatre pouces de diamètre, est en dedans et en dehors de couleur de sang. Elle doit être lisse, unie et unique, et non divisée en plusieurs grosses racines. Ses feuilles sont grandes, peu nombreuses, d'un violet très-clair, unies par les bords, portées par de grosses queues larges et cannelées. Leur grosse arrête ou côte, et toutes les petites nervures, sont teintes de rouge amaranthe. Si les feuilles sont nombreuses, d'un rouge vif mêlé de vert, et si la racine est marbrée de rouge et de quelqu'autre couleur, la plante est dégénérée et sans qualité.

2. *Petite Betterave* rouge, *Betterave* de Castelnaudary, *Beta rapacea rubra minor.*

Dans toutes ses parties, elle est beaucoup moindre que la précédente, supérieure par ses bonnes qualités et a un petit goût de noisette. Ses feuilles sont moins alongées, moins grandes et de couleurs moins foncées.

3. *Betterave* jaune, *Beta rapacea lutea.* Cette variété, fort à la mode, ne diffère de la grosse betterave que par la couleur jaune qui teint sa racine en dehors et en dedans, la queue, la côte et les nervures de ses feuilles. Dans le reste, elle est d'un assez beau vert.

4. *Betterave* blanche, *Beta rapacea albida.* Tout ce qui est violet ou rouge dans la grosse betterave, est blanc ou vert pâle dans cette variété, qui est plus tendre, mais plus insipide.

Il y a certaines terres où les betteraves, avant d'être rouges, sont blanchâtres; elles n'en sont pas plus mauvaises. Pour les faire devenir rouges, il n'y a qu'à les mettre cuire avec du foin.

Culture. Dans un bon terrain meuble ou ameubli par de bons et profonds labours, on sème la betterave, dès le commencement de mars (à la mi-ventôse), en terre chaude et légère; quinze jours ou trois semaines plus tard, en terre forte et froide. Semée en planche, ou mieux en bordures, elle ne demande d'autre façon que d'être éclaircie lorsque le jeune plant pousse sa cinquième ou sixième feuille, de sorte que chaque pied soit éloigné de l'autre de neuf à douze pouces; être sarclée au besoin, et quelquefois amplement arrosée.

Au commencement de novembre (à la mi-brumaire), il faut arracher les betteraves, en tordre et retrancher toutes les feuilles; les laisser un ou deux jours à l'air, s'il ne gèle point; les bien nettoyer de terre, les enfermer dans une cave sèche, ou dans la serre, sans les couvrir de terre, ni de sable, ni de paille, hors le temps des grands froids qui pourroient pénétrer dans la serre.

Si on n'a ni serre, ni cave, ni autres lieux enfermés pour mettre les racines, on fait dans le potager des trous en terre, grands comme des muids, et plus si l'on veut: on les place dedans, mêlées d'un peu de terre sur chaque lit; et après avoir rempli ainsi ces trous, on met par-dessus un bon lit de terre que l'on couvre de six pouces d'épaisseur de grand fumier, pour recevoir l'humidité des eaux qui, sans cela, les feroient pourrir.

Au commencement de mars (en ventôse) suivant, si on replante quelques pieds de betteraves, ils poussent bientôt des feuilles, et ensuite chacun une seule tige, qui parvient à la hauteur de quatre ou cinq pieds sur plus d'un pouce de diamètre à sa naissance. Elle est cannelée dans toute sa longueur, du côté du soleil teinte de la même couleur que sa racine, garnie d'un grand nombre de rameaux. D'une extrémité à l'autre de ces rameaux il se développe, à mesure qu'ils s'alongent, de petites feuilles longuettes et fort étroites, sous l'aisselle desquelles il naît une ou deux petites fleurs immédiatement du rameau et sans pédicule. La fleur n'a point de pétales; elle est composée d'un calice à cinq divisions, de cinq étamines, et d'un pistil dont l'embryon devient une semence assez dure, inégale et comme raboteuse à sa surface, dans laquelle est renfermée une petite amande un peu aplatie, de même couleur que la racine de la plante. Lorsque la graine est mûre, toute la plante se dessèche et périt. Cette graine est ronde, graveleuse et noirâtre; elle ressemble à celle de poirée, excepté qu'elle est d'une couleur plus brune.

1. *Blé de Turquie. Blé* de Turquie jaune, Blé d'Inde, Turquet, Maïs, *Mays granis aureis.* Quoique cette plante annuelle soit d'un usage beaucoup plus

fréquent dans la basse-cour que dans la cuisine, il doit s'en trouver une ou deux planches dans un grand potager.

Dans le climat de Paris, du 1 au 15 avril (12 au 26 germinal), il faut marquer sur des bordures, ou sur des planches bien labourées de terre bonne ou amendée par des engrais, des places distantes l'une de l'autre de quinze à dix-huit pouces; dans chaque place, semer quatre ou cinq grains de maïs à un pouce de profondeur et autant de distance l'un de l'autre; lorsqu'ils sont levés, n'en laisser que deux en chaque place, et arracher les autres, le plant ayant acquis deux pieds de haut, le butter de huit ou dix pouces. Bientôt il s'élève une grosse tige cylindrique, pleine, qui parvient à cinq ou six pieds de hauteur. Elle se termine par une panicule de trois à trente épis longs de quatre à cinq pouces, qui portent dans toute leur longueur un très grand nombre de balles longues, bivalves, renfermant deux fleurs mâles composées chacune de deux pétales blancs très-minces, ressemblant à deux pellicules ou enveloppes; et de trois étamines, dont les filets sont blancs et très-déliés, et les sommets longs et comme cannelés.

Sur la tige on remarque plusieurs noeuds. A chacun est attachée une feuille; dont la gaine embrasse presqu'entièrement la tige; sa forme imite celle de la feuille du roseau; elle est longue de quinze à trente-cinq pouces, large de deux à trois pouces et demi, d'une étoffe ferme et sèche, unie et très-mince par les bords. Sous l'aisselle d'une, ou de plusieurs feuilles de la tige, suivant la force de la plante et la bonté du terrain, il naît un épi gros et long, couvert de plusieurs (jusqu'à dix) gaines de feuilles beaucoup moindres que celles de la tige. Ces gaînes le serrent et l'enveloppent entièrement. Sur un support commun, qui occupe le centre de l'épi dans toute sa longueur, est attaché sur plusieurs rangs (huit ou dix) un grand nombre de fleurs femelles composées de pétales, valves ou enveloppes fort courtes et moins minces que celles des fleurs mâles; d'un embryon rond, surmonté d'un long stile barbu, ordinairement fendu à son extrémité. Tous les stiles de l'épi sortent des gaînes comme une houppe de filets violets ou blancs, foibles, pendans, longs de quatre à dix pouces.

Après la fécondation, les embryons profitent. L'épi, prenant successivement sa croissance jusqu'à dix ou douze pouces de longueur sur deux pouces de diamètre, écarte ses enveloppes et montre une partie de ses grains, qui dans leur maturité deviennent jaunes, de la grosseur d'un pois, fort serrés et très adhérens au support. Dès que l'épi commence à s'enfler après la fécondation, il est bon de couper l'extrémité de la tige au-dessous du panicule. Le maïs cultivé dans un bon terrain, talle du pied, et il arrive souvent que les panicules de ses tiges se changent entièrement, ou en partie, en petits épis garnis d'autant de rangs de grains qu'il devoit y avoir de rangs de balles.

Pour l'usage de la table, on prévient la croissance de l'épi. Lorsqu'il ne fait que de naître, et qu'il n'a que cinq ou six lignes de diamètre, il faut le détacher, le tirer de ses enveloppes, le nettoyer de ses stiles, le confire au vinaigre blanc, comme on confit les cornichons; il sert aux mêmes usages: ou bien on le fend en deux suivant sa longueur, et on le fait frire comme l'artichaut avec une pâte. La plante, dépouillée de son épi naissant, en produit d'autres successivement, pendant plus de deux mois, sous l'aisselle des autres feuilles de la tige.

2. *Blé de Turquie* rouge, *Mays granis rubris*. C'est une variété qui ne diffère que par la couleur. Tout ce qui est jaune dans le premier est rouge dans celui-ci.

celui-ci. On cultive le jaune préférablement au rouge et à toutes les autres variétés ; car il y en a de violet, de blanc, de bleu, de panaché ou marbré diversement.

Les grandes cultures de cette plante sont étrangères au potager. *Voyez* le Tome premier.

1. *Bourrache. Bourrache* à fleurs bleues, *Borrago floribus caeruleis.* La fleur est la seule partie de la bourrache d'usage pour la table, comme garniture de salade. C'est une plante annuelle, dont les feuilles seroient exactement ovales, si leur base n'étoit un peu plus large que leur extrémité ; elles sont un peu froncées par les bords, longues d'environ six pouces, sur quatre et demi de largeur, portées par de grosses queues longues de deux à quatre pouces, creusées d'un large sillon qui est bordé d'un feuillet de même étoffe que la feuille. Du coeur de la plante s'élève à un ou deux pieds une grosse tige cylindrique, creuse, garnie de moindres feuilles alternes, sessiles dans le haut de la tige, sous l'aisselle desquelles naissent des rameaux qui se terminent par des bouquets de douze à dix-huit fleurs d'environ un pouce de diamètre, portées par des pédicules longs de 10 à 12 lignes, recourbés vers la terre, disposés alternativement sur un gros pédicule commun, et opposés à de très-petites feuilles florales. Elles sont composées d'un calice à cinq échancrures étroites, longues et pointues ; d'un pétale bleu d'une seule pièce, découpé régulièrement en étoile ; de cinq étamines, dont les sommets se rapprochent et embrassent un stile porté par un embryon quadriloculaire ou à quatre ovaires, qui se changent en autant de graines cylindriques. Les filets des étamines sont portés par une base large et épaisse, attachés dans la gorge du pétale vis-à-vis d'un double rang de chacun cinq écailles, dont les intérieures sont fort courtes, et les extérieures sont pointues, d'un violet presque noir, plus longues que les étamines, dont elles couvrent les sommets. Toute la plante, excepté l'intérieur des fleurs, est très-rude au toucher, et hérissée de poils forts.

2. *La Bourrache* à fleur blanche, *Borrago floribus albis.*

3. *La Bourrache* à fleur couleur de rose, *Borrago flore pallidè roseo*, sont des variétés que la seule couleur des fleurs distingue.

Culture. La bourrache se multiplie assez d'elle-même dans les potagers ; mais comme elle monte en graine aussitôt que la plante est formée, pour n'en point manquer, il faut en semer tous les mois. On coupe les tiges un peu avant la maturité de la graine qui se répandroit aussitôt, et on les expose au soleil pour qu'elle achève de mûrir.

Buglose. La grande *Buglose* à feuille étroite et fleur bleue, *Buglossum angustifolium majus flore caeruleo*, la seule d'un grand nombre d'espèces et de variétés qui se cultive dans les potagers, est une plante très-vivace (surtout dans les vieilles murailles) qui se multiplie de drageons plantés, ou de graines semées au mois de mars (ventôse) en terre labourée, soit en planches, soit en bordures. Sa graine ressemble à celle de la bourrache, et se recueille avec les mêmes précautions. Toutes les parties de la plante sont velues, mais moins rudes au toucher que celles de la bourrache. Ses feuilles sont attachées presqu'immédiatement, ou par une grosse queue fort courte, au tronc, à la tige ou aux branches, disposées dans un ordre alterne ; les grandes sont longues de 10 à 15 pouces, larges de 2 à 3 pouces et demi, aiguës par les deux extrémités, mais plus du côté de la queue. Du pied de

la plante il s'élève à deux ou trois pieds une tige rameuse, rarement plusieurs. Ces tiges et leurs rameaux sont terminés par des bouquets ou épis de 10 ou 12 fleurs, dont le calice est à cinq divisions longues, étroites et pointues; le pétale bleu pourpre, d'une seule pièce en entonnoir, se découpe profondément en cinq parties régulières, arrondies à leur extrémité. Au centre de la fleur, dans la gorge de l'entonnoir, on remarque comme un petit bouton très-velu, obtus, formé de cinq petites écailles auxquelles répondent cinq étamines. Trois ou quatre embryons attachés au fond du calice et surmontés d'un stile, deviennent autant de petites graines noires. Les fleurs seules sont employées pour la table, comme garniture de salade.

1. *Capucine.* La grande capucine, *cardamindum majus*, annuelle en ce climat, vivace dans son pays natal, se nomme encore *cresson du Pérou*, *cresson des Indes*, ou mieux *cresson du Mexique*, d'où elle nous a été apportée. C'est une plante exotique et grimpante qui veut être placée au pied d'un mur au midi, ou dans l'exposition la plus abritée. Sa tige, qui s'allonge de trois ou quatre pieds, est garnie de feuilles alternes presque rondes, unies par les bords, d'un vert fort pâle, large de deux pouces au moins, et de plusieurs branches avec des feuilles semblables. Sous l'aisselle des feuilles naissent des fleurs composées d'un calice d'une seule pièce à cinq divisions, qui se renversent en arrière et forment un nectaire long et pointu en forme de capuce, dont la plante a tiré son nom; de cinq pétales inégaux, veloutés, d'un jaune souci, rayé de rouge, arrondis à leur extrémité, se rétréciissant vers le calice, aux divisions duquel les trois intérieurs sont attachés par des onglets barbus. La fleur épanouie a environ deux pouces de diamètre; le centre est occupé par huit étamines et un pistil dont l'embryon triloculaire se change en trois baies assez dures, qui contiennent chacune une semence arrondie d'un côté, de la grosseur d'un pois.

2. Petite capucine, *cardamindum minus*. Cette variété se nomme *petite*, parce que ses tiges, ses feuilles, ses fleurs, etc. sont environ moitié moindres que celles de la *grande*: la fleur a les pétales d'un jaune pâle, avec une mouche souci au milieu.

3. Capucine à fleur double, *cardamindum flore pleno*. Cette variété ressemble à la première par les feuilles, et par la tige qui cependant s'allonge un peu moins. Elle en diffère par la fleur veloutée et moins haute en couleur, dont le calice n'a point le nectaire en capuchon, et qui contient un grand nombre de pétales. Elle ne donne point de graine.

Culture. En mars (ventôse), il faut semer sur couches la graine de la grande et de la petite capucine; lorsque le plant est assez fort, le repiquer en bonne terre ou dans de petites fosses remplies de fumier et de terreau, aux expositions marquées ci-devant; le mouiller souvent largement; sa durée et l'abondance de ses fleurs en dépendent.

La capucine à fleurs doubles ne pouvant se multiplier par les semences, il faut en couper des branches; les piquer dans des pots remplis de bonne terre; les tenir à l'ombre huit ou dix jours, sans mouiller; en ce peu de temps elles sont enracinées et commencent à pousser. Les marcottes sont encore plus promptes et plus sûres. Pendant l'hiver, il faut les mettre dans une excellente orangerie, ou dans une chambre habitée, ou mieux dans une serre-chaude, leur procurant le

Digitized by Google

soleil et l'air doux le plus qu'il est possible, et ne les mouillant jamais. A la mi-mai (au commencement de prairial), on les plante en pleine terre comme il est dit ci-devant, et on les mouille souvent. Ses fleurs et celles de la grande capucine font une fourniture de salade très-agréable à la vue et au goût.

La petite capucine se cultive moins dans les jardins que dans les climats plus tempérés où l'on confit les boutons de ses fleurs comme ceux de la fleur du caprier, et pour les mêmes usages.

Cardes-poirée. *Voyez* poirée.

1. *Cardon.* Cardon de Tours, *cinara hortensis spinosa pediculis edulibus.* Notre nomenclature m'oblige de séparer le cardon de l'artichaut, dont il est une variété. Le cardon de Tours devient, dans toutes ses parties, excepté le fruit, plus grand que l'artichaut. Ses feuilles s'allongent de trois jusqu'à cinq pieds; tous leurs angles sont armés d'épines fortes et très-aiguës. Sa tige s'élève de quatre à six pieds, et se termine, ainsi que ses rameaux, par de petits fruits, dont les écailles sont pareillement armées d'épines à leur extrémité. Ces fruits ne sont d'aucun usage pour la table; la queue et la côte ou grosse nervure des feuilles, et la racine, sont les parties comestibles.

2. Cardon d'Espagne, *cinara hortensis pediculis edulibus.* Si le cardon d'Espagne se cultive plus commodément que celui de Tours, parce qu'il n'a point d'épines; il se cultive moins avantageusement, étant plus sujet à monter, et ses parties comestibles étant moins épaisses, moins pleines et moins tendres.

Culture. Pour avoir des cardons toute l'année, il est nécessaire d'en semer en plusieurs saisons.

1. En janvier (nivôse), il faut semer sur couches, sous cloches, ou mieux sous châssis, de la graine de cardon. Lorsque le plant a deux feuilles bien formées, outre les feuilles séminales, le repiquer sur une couche neuve, couverte de neuf à dix pouces de terre et terreau passés à la claie et bien mêlés; le laisser sur cette seconde couche qu'on réchauffe dans le besoin, jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour être mis en place. Ces couches peuvent être occupées en même temps par d'autres plantes, raves, laitues, et c. mais il est plus simple et plus sûr de semer ces graines dans des pots à oeillets, remplis de bonne terre mêlée de terreau, et de placer ces pots dans une couche. Lorsqu'elle n'a plus de chaleur, on les transporte dans une autre. Dans un pot de cette capacité, le plant trouve de quoi se nourrir et se fortifier jusqu'à ce qu'on le mette en place; et il est plutôt en état d'y être mis, que celui dont les progrès ont été interrompus et retardés par les transplantations. Faire une troisième couche de fumier demi-consommé, chargée d'un pied de bonne terre mêlée et passée à la claie, avec moitié ou tiers de terreau, suivant que la terre est plus ou moins bonne et meuble. Lorsque sa grande chaleur est passée, y planter en échiquier, à deux pieds et demi de distance, les jeunes pieds de cardon, et les couvrir chacun d'une cloche (s'ils ne sont pas sous châssis) jusqu'à ce qu'ils soient bien repris. S'ils sont en pots, on les dépote, et on les place sans rompre ni altérer leur motte. Comme ils ne souffrent aucun ébranlement ni dérangement, ils n'ont point à reprendre, ni par conséquent besoin d'être couverts de cloches ni de vitrages. Etant en place, on attache des gaulettes à des fourchettes plantées sur les bords de la couche, pour soutenir des paillassons dont il faut couvrir le plant pendant les jours froids et les nuits. On donne ordinairement quatre pieds et

demi de largeur à cette dernière couche, et on la réchauffe au besoin, si la saison ne s'adoucit pas. On peut semer quelques légumes entre les cardons.

Il faut souvent mouiller ce plant, tant pour l'empêcher de monter en graine, que pour augmenter son progrès. A mesure que chaque pied a acquis de la force et la grosseur nécessaire, on le lie de trois ou quatre liens de paille par un temps sec; ensuite on l'empaille jusqu'à l'extrémité des feuilles exclusivement, avec de la paille neuve, ou mieux de la grande litière qu'on lie pareillement avec des liens de paille ou d'osier bien serrés. Environ trois semaines après, le cardon est blanc et bon à être employé, ce qui arrive ordinairement en mai.

Pour éviter les épines du cardon de Tours, deux hommes, en face l'un de l'autre, le saisissent et l'embrassent par le pied, avec chacun une fourche de bois: ils font glisser leurs fourches jusque vers l'extrémité des feuilles; alors ils serrent les fourches le plus qu'ils peuvent contre la plante, et les fixent en terre par l'autre bout; ensuite ils approchent du cardon, et placent leurs liens. Un seul homme peut faire cet ouvrage: d'abord il saisit toutes les feuilles d'un côté avec une fourche; la fait glisser jusque vers leur extrémité, la fiche en terre par l'autre bout, fait la même chose de l'autre côté avec une autre fourche, ensuite il place les liens de paille. L'opération se fait mieux par deux hommes, dont l'un embrasse et arrange les feuilles du cardon, et l'autre met les liens; mais il faut qu'au moins le premier soit vêtu et ganté de bonne peau. De quelque façon qu'on s'y prenne, on doit avoir grande attention de ne pas rompre de feuilles, puisque leur côte est la principale production utile du cardon.

II. Lorsqu'on a mis le plant de cardon en place sur couche, on a dû choisir les plus beaux pieds et les plus forts, et laisser les plus foibles sur leur seconde couche ou dans les pots. Après la mi-avril (la fin de germinal), on laboure profondément un morceau de bonne terre; on y marque des places en échiquier, distantes d'au moins deux pieds et demi en tout sens; on y fait de petites fosses de huit à dix pouces sur chaque dimension, que l'on remplit de fumier consommé, recouvert de deux ou trois pouces de terreau; on place un pied de cardon dans chacune. S'il étoit en pot, il n'a besoin que d'une bonne mouillure pour plomber le terreau contre sa motte; s'il étoit planté sur la couche, il faut, aussitôt qu'il est placé en pleine terre, le mouiller et le couvrir, pendant quelques jours, d'un pot, de paille, ou de quelqu'autre chose dont l'abri puisse faciliter sa reprise. Ce plant n'aura besoin que de quelques binages au pied, et d'être mouillé tous les deux jours jusqu'à ce qu'il soit bon à lier, ce qui arrive en juin ou juillet (prairial ou messidor).

Si le semis de janvier (nivôse) avoit été tout employé pour la première plantation, il faudroit, pour cette seconde plantation, faire un second semis du quinze au dernier de février sur couche, qui n'auroit pas besoin d'être transplanté sur une autre. J'ajoute qu'il est avantageux de placer ce second plant dans la plate-bande d'un espalier au nord, ou autre lieu frais et un peu abrité du soleil, qui, dans cette saison, feroit monter en graine la plupart des pieds.

III. Enfin, vers la fin d'avril (à la mi-floréal) il faut labourer profondément et dresser un terrain; y faire, garnir, et espacer de petites fosses, comme il est dit ci-devant; semer dans chacune trois ou quatre graines de cardon, à deux ou deux pouces et demi de distance l'une de l'autre, et environ un pouce de profondeur. Lorsque le jeune plant est à sa troisième feuille, on choisit le plus beau pied de chaque fosse, et on arrache tous les autres. Mais dans les terrains et les années où le vert de hanneton, la lisette, la fourmi rouge, le puceron, et c. font

de grands ravages, on est quelquefois obligé de résemer plusieurs fois le cardon, ce qui fait un retard fort préjudiciable et fort long, car la graine ne lève que du quinzième au vingtième jour. C'est pourquoi il est plus sûr et plus avantageux de semer dans des pots à quarantaine ou même à basilic, qu'on place autour des couches en dehors des châssis, ou au pied d'un mur ou bâtiment au midi, ou en autre lieu à couvert des ennemis de ces jeunes plantes, et on ne les met en pleine terre que lorsqu'elles ont leur quatrième feuille : alors elles n'ont à craindre que le ver de hanneton : on réserve quelques pieds pour réparer ses dégâts (D'autres légumes peuvent subsister entre les cardons).

Jusqu'en octobre (vendémiaire), les cardons veulent être serfouis de temps en temps, et mouillés tous les deux jours, soit par les pluies, soit par les arrosemens. Depuis ce temps, on lie et on empaille successivement, de huit en huit jours, quelques uns des plus beaux pieds, pour les consommer trois semaines après. Lorsque les gelées commencent à se faire sentir, on les lie tous sans les empailler, et on les butte de sept à huit pouces. S'il survient en novembre (brumaire), quelques gelées un peu fortes, on jette dessus de la litière, des cossas de pois, etc.; enfin, lorsqu'en décembre (frimaire), on prévoit les grandes gelées, il faut lever en motte tous les pieds de cardon, les transporter dans la serre, les y planter dans du sable, ou les ranger debout l'un devant l'autre contre un mur; leur donner de l'air toutes les fois qu'il est doux, et les visiter souvent pour les nettoyer; ils y blanchissent sans paille, et dans une bonne serre, il s'en conserve jusqu'en avril (germinal).

Au défaut de serre, on peut faire dans un terrain très-sec une tranchée profonde de trois pieds, large de quatre pieds, et de longueur proportionnée au nombre de pieds de cardons. A un bout de la tranchée, on fait un chevet de longue paille, c'est-à-dire on tapisse, on couvre ce bout de la tranchée de deux ou trois pouces de longue paille; contre ce chevet, on place debout trois ou quatre pieds de cardon levés en motte, de sorte qu'un pied ne touche point l'autre. On fait un second chevet qui couvre ce premier rang, et on y place un second rang de cardons, et ainsi de suite, ayant attention de laisser l'extrémité des feuilles à l'air, tant que la rigueur du froid n'oblige pas de couvrir toute la surface de la tranchée avec de la paille, et avec des paillassons inclinés, pour empêcher les pluies et les neiges de pénétrer. Cet expédient est fort bon, le suivant vaut encore mieux.

Dans un terrain sec, on fouille une tranchée de trois pieds de profondeur sur cinq de largeur, et de longueur proportionnée au besoin; on jette sur les bords de la tranchée, des côtés du nord, du levant et du couchant, toutes les terres qui sortiront de la fouille; on les plombe bien et on les dispose en talus qui éloigne de la tranchée les pluies et les neiges. Le long de la tranchée du côté du midi, on plante des échalas ou de grandes fourchettes pour soutenir une perche, sur laquelle on attachera un nombre suffisant d'échalas pour porter une couverture grossière de paille, de fougère, de cossas de pois, et de paillassons par-dessus. Cette couverture, plus inclinée du côté du nord que du côté du midi, sera appliquée par son extrémité sur les terres qui bordent la tranchée. Du côté du midi, on ménagera quelques ouvertures pour introduire l'air et le soleil, quand il est possible, et pour descendre dans la tranchée soigner les cardons; ces ouvertures se bouchent avec de doubles paillassons pendant les nuits et les temps rudes. On dispose, comme ci devant, les cardons entre des chenets de paille, suivant la longueur de la tranchée, du côté du nord, ou bien comme dans une serre.

On peut faire blanchir les cardons en terre, comme le céleri; mais 1°. il faut

Digitized by Google

que les rangs soient assez éloignés pour trouver la quantité de terre nécessaire pour une butte de trois ou trois pieds et demi de haut ; 2°. il faut les consommer aussitôt qu'ils sont blancs, parce qu'ils pourrissent bientôt.

Graine. Pour recueillir de la graine de cardon, il faut en laisser quelques pieds en liberté. Au commencement de novembre (à la mi-brumaire), les butter, rogner les feuilles, les conduire et les gouverner comme il est marqué à l'article de l'*artichaut.*

1. *Carotte.* Carotte jaune longue, *daucus hortensis longâ radice luteâ.* La racine de cette variété de carotte, qui est la plus commune dans les jardins, est longue de huit à douze pouces, arrondie sur son diamètre, qui est en proportion à sa longueur d'un à deux pouces et demi ; elle se termine presque régulièrement en pointe, de sorte que sa forme approche d'un cône très alongé ; le dehors et le dedans sont fortement teints de jaune souci. Ses feuilles sont grandes, ailées, composées d'un grand nombre de folioles (de seize à vingt), pareillement ailées et découpées, ou dentelées très-profondément ; les folioles diminuent de grandeur, et sont moins éloignées les unes des autres, à proportion qu'elles naissent plus près de l'extrémité de la feuille. La côte des feuilles est nue et sans ailes jusqu'à la moitié de sa longueur, et souvent au-delà ; cette côte de feuilles et les arrêtes de folioles sont garnies d'un duvet blanc, rondes en dehors, concaves et sillonnées en dedans. Les feuilles qui naissent immédiatement de la racine, sont dans un ordre qui n'est ni circulaire ni alterne ; les autres sont alternes sur la tige qu'elles embrassent par leur empatement ; la tige est un peu cylindrique, un peu cannelée, de grosseur médiocre, haute d'environ quatre pieds ; plusieurs branches qui sortent de l'aisselle de ses feuilles supérieures, se terminent comme elle par un parasol ou ombelle de trois à quatre pouces de diamètre, dont les rayons nombreux sont plus courts à proportion qu'ils naissent plus près du centre. Ces rayons portent chacun à son extrémité une petite ombelle, contenant un grand nombre de petites fleurs à cinq pétales blancs, inégaux, disposés en rose, ou plutôt presque radiés, dans lesquelles on trouva cinq étamines et un pistil dont l'embryon devient une semence un peu alongée, ronde d'un côté, aplatie de l'autre, garnie de poils rudes, et plus odorante que les autres parties de la plante. Lorsque les graines sont près de leur maturité, tous les rayons du parasol se courbent en dedans, et rapprochent leurs petites ombelles vers le centre. Il faut couper successivement les parasols à mesure que la graine de chacun est mûre, et les exposer quelques jours au soleil pour en perfectionner la maturité.

2. *Carotte* jaune ronde ; *daucus hortensis turbinatâ radice luteâ.* Cette variété supportant mieux l'hiver que la précédente, peut être semée en septembre (fructidor) ; elle ne diffère de la longueur que par sa racine, qui est courte, et partie cylindrique, partie turbinée, c'est-à-dire, d'une forme approchant de celle d'une toupie alongée.

3. *Carotte* blanche longue, *daucus hortensis longâ radice albidâ.* Cette carotte ressemble à la jaune longue ; la couleur blanchâtre, un peu lavée de roux de sa racine est le seul caractère qui la distingue ; elle est plus douce au goût, mais moins tendre et plus difficile à cuire ; aussi résiste-t-elle mieux aux gelées et aux humidités.

4. *La carotte* blanche ronde, *daucus hortensis turbinatâ radice albidâ*, se distingue de la précédente par sa racine turbinée.

5. *Carotte* rouge longue, *daucus hortensis longâ radice rubrâ.* La racine de cette carotte, qui devient à la mode, est teinte de jaune orangé assez foncé ; elle est fort

bonne, mais moins grosse, et par conséquent moins profitable que les autres; son goût fort ne plaît pas à tout le monde.

I. *Culture.* Dans une terre légère et meuble, défoncée ou préparée par deux bons labours, dressée et améliorée par des engrais, si elle en a besoin, on sème vers le 15 mars (vers le 1er. germinal) au plus tard en planches, ou mieux en bordures, à la volée, ou mieux en rayons distans de cinq à six pouces, la graine de carotte qu'on aura auparavant frottée rudement seule entre les mains, ou mieux avec du sable, pour rompre ses poils qui l'attachent l'une à l'autre et empêche qu'elle ne s'attache à la terre. On la recouvre légèrement au rateau, ou bien on bat un peu la terre avec le dos de la bêche, ou on marche dessus afin de l'enterrer; il faut choisir un temps sec, calme et sans vent; sarcler et arroser soigneusement le jeune plant. Lorsque sa racine a environ deux lignes de diamètre, il faut l'éclaircir, de sorte que les pieds soient distans l'un de l'autre de quatre à six pouces en tous sens, suivant la bonté du terrain. Dorénavant il n'exigera d'autre culture que d'être sarclé et mouillé; il est bon d'en couper toutes les feuilles deux fois dans le courant de l'été.

Si le terrain est fort, compact, froid, humide, il faut semer un mois plus tard, afin que les insectes dont ces terrains sont remplis soient éclos et sortis de terre; ameublir ce terrain avec du terreau, le couvrir de sable ou de terreau très-fin. Malgré toutes ces attentions, on est obligé de resemer plusieurs fois la carotte dans ces sortes de terrains où tout le plant naissant est dévoré par les insectes. Les variétés à racine ronde y sont plus propres que celles à racines longues, qui, ne pouvant y piquer aisément, deviennent branchues, noueuses et souvent véreuses.

La carotte étant une des racines de l'usage le plus fréquent et une des principales ressources pendant l'hiver, il faut la préserver des rigueurs de cette saison. La carotte blanche résiste aux hivers ordinaires; couverte d'un peu de paille ou de feuilles, elle ne craint pas les plus fortes gelées. Avec un peu plus de couverture, la jaune peut passer l'hiver en terre sèche; mais si une seule nuit de grande gelée la surprend découverte, elle la perd. On trouve plus sûr et moins embarrassant de l'arracher vers le 15 décembre (à la mi-frimaire), de la laver, nettoyer de terre, laisser sécher et ressuyer, ensuite la ranger dans une serre par tas, de façon que les racines soient vers le centre, et les têtes à découvert sur les côtés pour jouir de l'air.

D'autres font dans une terre sèche des fosses de cinq ou six pieds de profondeur et de grandeur à volonté. Ils étendent un peu de paille dans le fond, forment un lit de plusieurs rangs de carottes, qu'ils recouvrent de paille, sur laquelle ils arrangent un autre lit de carottes, et ainsi alternativement jusqu'à un ou un pied et demi du niveau du terrain. Ensuite ils rejettent par-dessus toutes les terres tirées de la fouille, de façon qu'elles couvrent la surface des fosses, et qu'elles débordent sur le terrain. Ils les plombent et les dressent en dos d'âne ou en talus. La pluie, la gelée et le soleil ne pouvant pénétrer cette épaisseur de terre qui est d'environ quatre pieds, l'air même n'y ayant pas assez d'action pour la végétation de ces racines, elles pourroient se conserver toute l'année sans aucune altération.

II. On sème encore des carottes vers la fin de septembre (en vendémiaire). Au commencement de novembre (en brumaire), on sarcle le jeune semis; dans les fortes gelées, on le couvre de feuilles sèches ou de litière; en mars (en ventôse) on l'éclaircit; et pendant le printemps, aussitôt que quelque pied commence à monter, on l'arrache. Ces carottes se consomment au printemps.

III. Les amateurs de cette racine peuvent en semer sous cloches ou sous châssis

beaucoup moins, et surtout par sa racine qui est grosse, alongée, blanche, d'une forme approchant de celle d'un navet long, ou d'une grosse rave. Il a deux sous-variétés; l'une à racine blanche et ronde, *apium hortense radice napiformi turbinatâ albidâ;* l'autre à racine ronde, blanche veinée de rouge, *apium hortense radice napiformi turbinatâ albidâ venis rubris distinctâ.* Celle-ci est la plus estimée. Ce céleri a été fort à la mode; aujourd'hui il est rare: cependant il est de bon rapport, quoiqu'on ne fasse usage que de sa racine cuite, et sa culture est simple et facile. On peut aussi faire blanchir ses feuilles; elles sont fort bonnes, mais fort courtes.

Culture. L'usage du céleri étant très-fréquent et très-agréable, ceux qui veulent en avoir toute l'année, doivent en semer en plusieurs saisons.

I. Il faut en semer en janvier (nivôse) sous cloches ou châssis, sur une couche chargée de bonne terre meuble et de terreau mêlés et passés à la claie; lorsque le jeune plant a trois ou quatre feuilles, le repiquer sur une autre couche à douze ou dix-huit lignes de distance l'un de l'autre, lui donner de l'air toutes les fois qu'il est supportable, et le défendre des rigueurs de la saison, avec le verre, les paillassons et autres couvertures. Vers le commencement d'avril (à la mi-germinal), lorsqu'il est assez fort pour être planté en pleine terre, labourer et ameublir un bon terrain bien fumé et bien amendé; y dresser des planches de largeur à volonté depuis deux jusqu'à sept pieds; y tracer des rayons distans de six ou six pouces et demi l'un de l'autre; planter dans ces rayons les pieds de céleri en quinconce à six pouces de distance l'un de l'autre; mouiller sur le champ, et renouveler les arrosemens tous les deux jours, à moins qu'on n'en soit dispensé par la pluie; le sarcler et le biner dans le besoin.

Vers le commencement de juin (à la mi-prairial), il doit avoir acquis sa force. Alors, par un temps sec, il faut lier de trois liens de jonc, ou de paille à son défaut, chaque pied de céleri d'une planche entre deux autres; garnir de litière sèche tous les vides entre les pieds, de sorte qu'on ne voie que l'extrémité des feuilles; arroser de deux jours l'un pour l'attendrir; et si les arrosemens affaissent la paille, en ajouter autant qu'il est nécessaire. En trois semaines ou un mois, le céleri sera blanc et bon à employer, et se conservera sans se pourrir environ un mois. Dès qu'il est blanc, il faut supprimer les arrosemens. Alors on lie de la même façon le céleri des planches voisines, et on le butte avec la terre des planches dont on consomme le plant. D'abord on le butte jusqu'au premier lien; sept ou huit jours après, jusqu'au second; et autant de temps après, jusqu'à l'extrémité des feuilles exclusivement. A moins qu'il n'arrive une grande sécheresse, il n'aura pas besoin d'être mouillé; la fraîcheur de la terre suffit pour l'attendrir.

Au lieu d'empailler les premières planches pour faire blanchir le céleri, on peut labourer profondément et bien ameublir un coin de terre; y donner une ample mouillure qui puisse pénétrer le labour; vingt-quatre heures après, y faire, avec un gros plantoir, des trous distans l'un de l'autre d'environ quatre pouces, et de profondeur égale à la longueur du plant; arracher le céleri, qui aura été lié la veille ou quelques jours auparavant; supprimer une partie des racines, et mettre un pied dans chaque trou, sans le borner, ni approcher contre, ni plomber la terre; mais le mouiller aussitôt, et dans la suite donner quelques arrosemens, s'il y a nécessité.

II. Au mois de mars (ventôse), on fait un second semis de céleri sur le bout

de quelque couche, ou en pleine terre dans une bonne exposition et abritée; on repique le petit plant lorsqu'il pousse sa quatrième ou cinquième feuille; on le plante en place lorsqu'il a acquis la force nécessaire. Il se cultive et se gouverne comme il est expliqué ci-devant. On le lia et on le fait blanchir en temps convenable, pour qu'il succède au premier, en août (thermidor).

III. En mai (floréal), on fait un troisième semis en pleine terre, avec l'attention de semer clair, ou d'éclaircir le plant de façon qu'il puisse acquérir dans la même place la force nécessaire pour être planté en planche, sans être repiqué en dépôt; façon inutile dans cette saison, ou plutôt nuisible, en retardant le progrès du jeune plant. Conduit et cultivé comme il est dit ci-devant, il succèdera en octobre (vendémiaire) à celui du second semis. Si l'on a de vieilles couches inutiles, on peut y planter au gros plantoir les planches que l'on veut faire blanchir les premières, comme il a été expliqué; le céleri y blanchira plus promptement que dans la terre.

IV. Enfin, vers la fin de juin (à la mi-messidor), on fait un quatrième semis comme le précédent, pour fournir du céleri pendant l'hiver. En conservant et différant de mettre en place une partie du plant de mai (floréal), on pourroit s'épargner ce quatrième semis. Lorsque, par la culture et les soins indiqués ci-dessus, il est parvenu à sa grandeur, il faut se conduire suivant la qualité du terrain. S'il est sec, le céleri étant indispensablement lié avant toute gelée capable de l'endommager, et butté de terre le plus tard qu'il est possible, mais avant les fortes gelées, il résistera bien à l'hiver, avec l'attention de le couvrir de grande litière dans les froids rigoureux.

Quelques jardiniers, après l'avoir lié, le défendent des gelées jusque vers la fin de décembre (en nivôse), avec de la grande litière, qu'il faut retirer toutes les fois que le temps n'est pas trop rude. Lorsque les grandes gelées menacent, au lieu de le butter, ils le déplantent et le repiquent au gros plantoir dans un coin de terre labourée et préparée comme il est marqué ci-devant, et avec de la grande litière, qu'il faut ôter et remettre toutes les fois que le temps permet l'un ou exige l'autre; ils le préservent des rigueurs de la saison. Dans cet état il blanchit et se conserve long-temps. Comme il occupe moins de place que dans les planches, il faut moins de litière pour le couvrir, et moins de temps pour l'ôter et pour la remettre.

Si le terrain est humide, après avoir lié le céleri et défendu jusqu'au temps où les couvertures deviennent insuffisantes contre la force des gelées, ou préjudiciables à la plante qui aime l'air, et qui pourriroit si elle étoit trop long-temps ensevelie dans la litière, il faut l'arracher, et, sans rien retrancher de ses racines, le porter dans la serre et l'enterrer dans du sable frais et un peu humide, jusqu'au premier lien; ensuite le butter avec le même sable jusqu'à l'extrémité des feuilles, en temps et en quantité convenables pour qu'il blanchisse successivement à mesure qu'il est nécessaire pour la consommation. Il faut être attentif à ouvrir la serre, lorsque la température de l'air la permet; car, pendant l'hiver, le céleri craint le froid, l'humidité et le défaut d'air, comme pendant tout le temps de sa croissance il aime une terre légère, bien engraissée, fraîche et fréquemment arrosée. Cette pratique est moins embarrassante, moins dispendieuse et plus sûre que les autres, pour conserver jusqu'au printemps le céleri, qui peut périr par une seule forte gelée qui l'aura surpris découvert, ou être pourri par les pluies d'un hiver trop humide, ou

par une suite de fortes gelées qui aura obligé de le tenir trop long-temps privé d'air sous les couvertures.

La racine du céleri, n°. 4, étant la seule partie employée dans la cuisine, ses feuilles n'ont besoin d'être ni liées, ni buttées. Aux approche des fortes gelées, on les retranche en les tordant après avoir arraché le céleri. Ensuite les racines étant bien nettoyées, on les porte dans la serre; on les y arrange comme les carottes; ou bien on les repique fort près l'une de l'autre dans un terrain bien labouré et sec, à une telle profondeur que l'oeil soit reconvert de trois ou quatre pouces; et dans les grands froids, on y ajoute des feuilles ou autres couvertures.

Graine. Tous les ans, avant les grandes gelées, il faut marquer quelques beaux pieds de céleri pour donner de la graine l'année suivante; les lier et butter comme pour les faire blanchir; les défendre avec soin des rigueurs de l'hiver; au mois de mars (ventôse), les déterrer peu à peu et les mettre en liberté. S'ils avoient péri pendant l'hiver, on planteroit quelques pieds des mieux conservés dans la serre. Leur graine mûrit en septembre (fructidor). Quoiqu'elle soit bonne pendant trois ou quatre ans, la plus nouvelle est préférable. Cette graine est fort menue, ovale, un peu bonne, jaunâtre, et rayée dans sa longueur.

1. *Cerfeuil.* Cerfeuil commun, petit cerfeuil, *chaerophyllum minus.* Le cerfeuil est une plante annuelle de la même classe que la carotte, le céleri, etc. ayant par conséquent la plupart de ses caractères semblables. Sa racine unique, blanche, garnie de fibres, donne naissance à un grand nombre de feuilles de grandeur médiocre, ailées à deux ou trois rangs, découpées ou dentelées profondément; portées par des pédicules longs, demi-cylindriques, creusés d'un sillon, couverts d'un duvet fin, légérement lavés de rouge, dont souvent on aperçoit aussi quelques traits sur les feuilles. Du milieu de ces feuilles s'élève, à quinze ou vingt pouces, une tige cannelée, cylindrique, creuse, teinte de rouge foncé, de laquelle naissent quelques rameaux à une grande distance l'un de l'autre. Cette tige et ses rameaux se terminent chacun par une ombelle ordinairement sans enveloppe; cette ombelle est rameuse et se partage en plusieurs petites ombelles dont l'enveloppe contient de trois à huit feuilles simples. Elles portent de petites fleurs blanches, dont les cinq pétales disposées en rose sont inégaux et cordiformes. Le centre de chaque fleur est occupé par cinq petites étamines, et deux stiles posés sur un embryon qui se change en deux graines noires, très-alongées. Toutes les parties de cette plante sont d'un goût et d'une odeur un peu aromatique, excepté sa racine qui est âcre. On ne fait usage que de ses feuilles pour la table.

2. *Grand cerfeuil.*-Vivace-musqué-d'Espagne, *chaerophyllum majus moschatum.* Le grand cerfeuil se distingue de l'autre par la grandeur de toutes ses parties, qui sont quintuples ou sextuples de celles du cerfeuil commun; par son odeur aromatique approchant de celle de l'anis; parce qu'il est vivace, et qu'il donne des feuilles plus nombreuses. Tous les autres caractères sont les mêmes.

Culture. Depuis le commencement du printemps jusqu'au commencement de l'automne, on sème tous les quinze jours le cerfeuil commun en planches ou en bordures, à la volée ou mieux par rayons. Tout terrain labouré lui convient. Les premiers semis se font sur couches ou au pied d'un mur au midi. A mesure que la saison s'échauffe, on le sème à des expositions moins frappées du soleil; pendant

l'été, on le sème au nord à l'ombre de quelque mur, et on l'arrose tous les jours. Enfin pendant le mois de septembre (fructidor), on en sème à toute exposition. Le dernier semé passe l'hiver, fait sa tige au printemps, et sa graine mûrit en juin: elle n'est très-bonne à semer que pendant un an.

Graine. Il monte fort aisément en graine, et pour en avoir de bonne heure, il en faut semer dès la fin de l'automne, qu'on ne coupera point, et on sera sûr d'en avoir de bonne heure vers la mi-juin (à la fin de prairial), on coupe les montans dès qu'ils commencent à jaunir, et on les bat comme les autres plantes, pour en faire sortir la graine qui est noire, fort menue, assez longuette et rayée dans sa couleur.

On sème au printemps la graine du cerfeuil musqué, qui ne lève que du vingtième au trentième jour, à moins que l'on n'ait soin d'entretenir le terrain toujours frais et humide. Comme il monte difficilement en graine, il n'exige ni arrosemens ni culture. Lorsqu'on veut en faire usage, on le couvre de paille, et on donne quelques mouillures. Par ce moyen, ses feuilles blanchissent et s'attendrissent; on les coupe, et on les mêle avec la laitue en salade : mais peu de personnes aiment son goût fort et musqué, de sorte qu'il est rare dans les jardins.

Champignon. Le champignon cultivé, champignon de fumier de cheval, *fungus sativus equinus*, est rond en naissant; quelques heures après, son sommet s'aplatit un peu; et si l'on diffère trop de le cueillir, il s'étend en parasol. Le dessus est couvert d'une peau lisse, grise ou blanche, suivant la qualité du fumier. Le dessous est blanc très-légèrement teint de rouge; et lorsque le champignon s'est développé, ce dessous est garni de lames, membranes ou feuillets très-nombreux et très-serrés, disposés en rayons, et teints de rouge. La tête, le bouton ou chaperon du champignon, est porté par un gros pédicule court, cylindrique et lisse. La chair du bouton et du pédicule est blanche et spongieuse. Ce champignon, cueilli fort petit et presqu'en naissant, est d'un parfum et d'un goût très-agréables. Parvenu à environ un pouce de diamètre, et conservant sa forme ronde, il fait plus de profit et moins de plaisir: si on le laisse vieillir, se développer entièrement et acquérir toute sa grandeur, son odeur désagréable avertit de s'en défier, comme d'un mets peut-être dangereux.

Ne pouvant assigner aux autres champignons comestibles des caractères assez décidés pour les faire distinguer sûrement et facilement de ceux dont l'usage seroit pernicieux, on n'en donne ni les noms ni la description.

Personne aujourd'hui ne révoque en doute que ces productions singulières sont de vraies plantes qui, dans l'espace de douze à vingt-quatre heures (souvent moins) naissent, prennent leur croissance et mûrissent les graines qui les reproduisent et les multiplient. Ces semences très-fines, portées sans doute par les vents sur toutes les terres et les plantes, n'attendent que le degré de chaleur et d'humidité nécessaires, leur germination pour se développer et produire des champignons dans les bois, dans les prés, dans les champs, sur le tronc des arbres, etc. Tout l'art d'élever des champignons consiste à donner à du fumier et de la terre ce dégré de chaleur et d'humidité. On va exposer les pratiques généralement suivies et reconnues les plus sûres.

I. Au mois de décembre (frimaire), dans un terrain sec et sablonneux, il faut faire une tranchée de longueur à volonté, sur deux pieds de large et six pouces de

profondeur; jeter sur les côtés la terre de la fouille. Si le terrain est fort et humide, il faut faire la tranchée plus profonde, et mettre dans le fond un lit de plâtras ou de pierrailles, recouvert d'un peu de terre mêlée de sable. Dans cette tranchée, faire une couche de fumier court, mêlé de beaucoup de crottin de cheval qui ne mange point de son, sans cependant employer le fumier trop gras. Elle doit être dressée bien également, bien foulée et trépignée, être formée en dos de bahu, et avoir deux pieds de hauteur dans son milieu ou sommet. Ensuite la couvrir ou gopter d'environ un pouce de la terre sortie de la fouille (mêlé de sable ou de terreau, si elle est forte et compacte); la laisser sans aucun soin jusqu'au commencement d'avril (à la mi-germinal). Alors la couvrir de trois doigts de grande litière secouée, et la laisser jusqu'à la fin de mai (à la mi-prairial), qu'elle doit commencer à produire. Depuis ce temps, il faut la visiter souvent pour recueillir les champignons; et lorsqu'elle en donne abondamment, tous les deux jours ôter la litière pour récolter, aussitôt la remettre; et s'il ne tombe pas de pluie, bassiner ou donner un léger arrosement (d'une voie d'eau pour quatre toises de couche). Elle doit produire au moins quatre mois.

On peut établir des couches à champignons dans une cave dont le degré de température convienne à ce végétal. Il ne faut ni les appliquer contre les murs, mais les établir à quelque distance; ni les enterrer, mais les élever sur la surface de l'aire; ni les faire en dos de bahu, mais en talus de deux pieds de hauteur d'un côté, et de douze ou quinze pouces de l'autre, sur deux ou deux pieds et demi de largeur, et une longueur à volonté. Le menu fumier et le crotin, auxquels on peut ajouter un peu de fiente de pigeon, étant bien arrangés, dressés bien également, foulés et marchés à plusieurs reprises, on les gopte d'environ un pouce de terre meuble ou ameublie avec un peu de terreau fin; et on bat le tout avec le dos de la bêche. Si les matières sont un peu sèches, on donne un léger arrossement d'eau tiède: quelques-uns se servent d'eau dans laquelle on a lavé ou fait cuire des champignons. Lorsque les couches sont en rapport, il est nécessaire de leur donner de temps en temps et fréquemment, si la cave est sèche, de légères mouillures.

Si la récolte excède la consommation que l'on peut faire des champignons, on peut conserver le surplus. On lave bien les champignons; on les enfile comme des chapelets; on les suspend en un lieu bien aéré jusqu'à ce qu'ils soient secs; ensuite on les enferme dans des boîtes ou sacs de papier, et on les tient sèchement. Lorsqu'on veut les employer, on les fait tremper quelques heures dans de l'eau tiède; ils reviennent, et sont égaux ou très-peu inférieurs en bonté à ceux qui sont récemment cueillis.

Lorsque la couche est épuisée, on la détruit; mais il faut séparer du terreau, qui est bon aux usages ordinaires, certaines croutes ou galettes blanches qui s'y trouvent, et qu'on nomme *blanc de champignon*. Ce sont les parties de la couche auxquelles ont été attachées les queues d'un grand nombre de champignons, et qui sont remplies de semences de ce végétal. Etant mises en un lieu sec, elles se conservent pendant deux ans propres à produire des champignons sur les *meules* dont on va donner la façon, et plus promptement et plus abondamment et dans tous les temps de l'année. La meule a tous ces avantages sur la couche, mais elle exige bien plus de dépense en fumier, plus de soins et d'attentions.

II. 1°. Près de l'emplacement destiné à la meule à champignons, il faut entasser du fumier de cheval avec le crotin, l'y laisser pendant un mois, et écarter toute volaille qui viendroit le gratter; 2°. faire garnir l'emplacement de la meule, que

doit être large de trois pieds sur une longueur à volonté, d'environ un pied de plâtras ou de pierrailles, et les recouvrir de quelques pouces de sable qu'on bat et qu'on égalise bien. Cette façon est absolument nécessaire dans les terres fortes et humides, et très-avantageuse dans les terres sèches, pour l'écoulement des eaux, pour entretenir dans la meule le degré de chaleur nécessaire, et la préserver d'une humidité nuisible. Elle n'est cependant essentielle que pour les meules d'automne, de printemps et d'hiver; celles d'été réussissent mieux sur un fond frais sans être humide, et à une exposition un peu défendue du grand soleil; 3°. dresser la meule avec le fumier entassé à l'air pendant un mois, comme on dresseroit une conche, haute d'un pied sur les longueur et largeur marquées ci-dessus; et en maniant le fumier, en retirer la paille longue, et n'employer que le fumier court avec le crotin. Lorsqu'elle est toute dressée, la mouiller abondamment. On pourroit faire la meule avec du fumier secoué et séparé de la grande litière, nouvellement tiré de dessous les chevaux, mais on seroit obligé de le remanier trois ou quatre fois pour amortir son grand feu; 4°. pour arrêter et empêcher la trop grande chaleur de la meule, quatre jours après qu'elle a été dressée et mouillée, il faut remanier tout le fumier dont elle est composée, en retirer environ un tiers qu'on entasse à côté, et lui substituer autant de fumier neuf. Si l'on trouvoit une très-grande chaleur dans la meule, on la rétabliroit telle qu'elle étoit, et quelques jours après on la remanieroit une seconde fois; 5°. avec les deux tiers de fumier remanié et le tiers de fumier neuf, dresser de nouveau la meule de longueur à volonté sur deux pieds de largeur et quatorze ou quinze pouces de hauteur, par conséquent réduite d'un pied sur la largeur et augmentée de deux ou trois pouces sur la hauteur; 6°. Six jours après, on prend les galettes de blanc, on les rompt en morceaux de trois ou quatre pouces; sur les côtés de la meule on place un rang de ces morceaux de blanc, à un pied de distance l'un de l'autre et à huit ou neuf pouces au-dessus du sol sur lequel est établie la meule. On enfonce la main dans le flanc de la meule à chaque place, pour faire une petite ouverture; on y insinue un morceau de blanc, de façon qu'il ne soit qu'à fleur des fumiers, et non pas enfoncé fort avant.

Quelques jardiniers placent un second rang de morceaux de blanc en échiquier, aux mêmes distances et à un pied au-dessus du premier, c'est-à-dire, environ quatre pouces de la surface de la meule, avec l'attention, en faisant les places, de ne pas rompre ni déranger les bords de la surface. Souvent les meules sont appliquées contre des murs, alors on ne peut larder de blanc que leur côté découvert, cela suffit.

Aussitôt que la meule est lardée de blanc, on remet sur toute sa superficie environ un tiers du fumier resté lorsque la meule a été remaniée, et on la dresse en dos de bahu: cela s'appelle *remonter la meule*; 7°. deux ou trois jours après, lorque le blanc est bien attaché, il faut battre tout le pourtour de la meule avec le dos d'une pelle, afin de comprimer, mastiquer et incorporer le blanc avec les fumiers, arracher avec la main toutes les pailles longues qui débordent la meule; ce qu'on appelle *peigner la meule*: ensuite couvrir toute sa superficie d'un pouce de terre mêlée d'une moitié de terreau ou de sable, si elle est forte; jeter pardessus environ trois pouces de fumier neuf, excepté sur la partie la plus élevée, qu'il ne faut couvrir que légèrement; 8°. huit jours après, ajouter autant de fumier neuf, avec la même attention pour la partie supérieure de la meule; 9°. huit jours après, retirer toute la couverture; nettoyer toute la superficie de la meule

des pailles et menues ordures du fumier ; ensuite choisir ce qu'il y a de plus long dans le reste du fumier retiré, en poudrer la meule, c'est à-dire, en faire une couverture très-mince, d'environ un doigt, qu'on nomme la *chemise*, et l'arranger de façon que les grandes pluies coulent dessus et ne puissent pénétrer dans la meule; ajouter par-dessus cette couverture environ trois pouces de fumier neuf, qu'on aura laissé ressuyer en tas pendant huit jours ; enfin rejeter encore sur ce fumier neuf le reste des vieux fumiers remaniés, avec l'attention de ne pas trop charger le dessus ; 10°. quinze jours après, on découvre la meule jusqu'à la chemise exclusivement, pour reconnoître son état. Si l'on commence à apercevoir quelques champignons naissans, on marque avec des baguettes tous les endroits où il s'en montre ; ensuite on recouvre bien la meule avec les mêmes fumiers et de la même façon qu'elle l'étoit ; et trois ou quatre jours après, on vient cueillir dans les places marquées ce qui s'y trouve de bons champignons, sans découvrir la meule ; 11°. quatre autres jours après, on la découvre comme il vient d'être dit, et si les champignons ne paroissent encore que par places, on les marque, on reconvre et on revient trois ou quatre jours après. Mais si elle se trouve disposée à produire partout également, on rejette les marques, on la recouvre, et trois jours après on vient faire récolte ; aussitôt on recouvre la meule, et on continue ainsi tous les trois jours pendant deux ou trois mois.

Dans le temps des grandes chaleurs, il faut tous les jours, ou au moins tous les deux jours, donner une légère mouillure, comme nous avons dit en traitant des couches. Dans les temps froids, il ne faut recueillir que tous les quatre ou cinq jours ; et dans les gelées, augmenter les couvertures de grands fumiers secs en proportion du degré du froid, pour entretenir dans la meule une chaleur douce. L'hiver n'est pas une saison moins à craindre pour ce végétal que pour les plantes potagères.

Toute la vigilance d'un jardinier est nécessaire contre les variations fréquentes et subites de la température. Il aura différé de quelques heures de charger les couvertures ; le froid pénètre la meule et la perd. L'air devient tout d'un coup tempéré ; il n'aura pas été assez prompt à décharger les couvertures ; la meule s'échauffe trop, tout le fruit périt, s'il n'arrive à temps pour découvrir la superficie de place en place, et faire évaporer la grande chaleur. Cet accident arrive quelquefois dans le cours des préparations de la meule ; c'est pourquoi il est à propos de la sonder de temps en temps, et d'user de ce remède, si elle prend trop de chaleur.

Dans l'été, le tonnerre et les éclairs font périr tous les champignons naissans. Il faut alors découvrir la meule, remanier la chemise et la terre dont elle est goptée, en retirer tout ce qui est gâté ; quelques jours après, elle recommence à produire.

Lorsqu'on recueille des groupes ou rochers de champignons, il faut sur le champ remplir les creux ou vides qu'ils laissent sur la meule, avec de la terre préparée à portée, ou ramassée au pied de la meule.

Pour épargner tous ces soins et éviter les accidens contre lesquels souvent ils sont insuffisans, on préfère d'établir les meules dans des caves. Elles s'y préparent comme en plein air ; mais lorsqu'elles sont goptées de terre, elles n'ont besoin ni de chemise, ni de couvertures, ni d'aucun soin, pourvu qu'on ferme bien les portes, et qu'on bouche les soupiraux pour interdire l'entrée à l'air. Environ un mois après, elles commencent à donner. Lorsque la terre devient trop sèche, on mouille légèrement après avoir cueilli les champignons. Dans des bâtimens couverts, des serres

à légumes, etc. qui n'ont pas la température des caves, et qui ne peuvent se fermer aussi exactement, les meules exigent toutes les mêmes façons qu'en plein air; mais elles y courent moins de dangers.

Une meule à champignons cesse de produire, on la détruit; on sépare le blanc, que l'on conserve sèchement; il se conserve long-temps. Les débris de la meule peuvent s'employer aux mêmes usages que ceux des coupes ordinaires.

Le fumier des chevaux qui ne vivent que de paille et d'avoine, est très-propre pour les couches et les meules à champignons; celui des chevaux de labour, et autres qui ne mangent que du foin et de l'avoine, ou du son, ou des féveroles, n'y vaut rien; celui des chevaux de fiacre y est bon, quoiqu'ils mangent du foin, parce qu'ils mangent beaucoup d'avoine, et qu'on renouvelle rarement leur litière; enfin, lorsqu'on entasse le fumier destiné aux couches ou aux meules, il faut en rejetter tout le foin qui s'y trouve.

Les *oronches* sont une espèce de champignons très-estimés; on les trouve dans les allées des parcs et dans les routes des forêts, en terres légères sableuses; ils sont plus délicats et de meilleur goût que l'espèce de champignons ordinaires, mais il faut bien s'y connoître, et il seroit très dangereux de s'y tromper; car il y en a qui leur ressemblent et qui sont très-pernicieux. Les oronches naissent et sortent de terre, enveloppés d'une pellicule blanche qui s'écarte peu à peu, et découvre le champignon qui doit être d'une belle couleur d'orange par-dessus, et couleur de citron en dessous. La pellicule blanche se ramasse comme un anneau autour de la queue du champignon ou oronche. On les met sur le gril avec du beurre et des fines herbes, ou autrement, comme les champignons ordinaires.

Chervis, Cheroi, Chirouis, Girolles, *Sisarum Germanorum*. Dans un terrain léger et frais, ou même un peu humide, la racine du chervis, qui est sa seule partie employée dans la cuisine, acquiert de six à huit pouces de longueur sur quatre ou six lignes de diamètre; elle est blanche, couverte d'une pellicule un peu roussâtre, garnie de quelques racines chevelues. Les feuilles, d'un vert clair, sont larges, ailées, composées de trois à sept folioles oblongues, pointues par les extrémités et dentelées légèrement et régulièrement; la queue des feuilles est cylindrique, creusée d'un petit sillon. La même année que la plante a été semée, elle pousse une tige cannelée, moelleuse, branchue, qui s'élèveroit à deux ou trois pieds; mais on la coupe au plus tard lorsqu'elle commence à fleurir, parce qu'elle empêche la racine de profiter, et que sa graine n'est pas bonne à semer. La seconde année, elle en pousse une qui s'élève à cinq ou six pieds, et qui se termine, ainsi que ses branches, par un parasol ou une ombelle enveloppée de cinq à six feuilles médiocres. Chaque rayon de cette ombelle porte une petite ombelle enveloppée d'un égal nombre de petites feuilles, et garnie de petites fleurs composées de cinq pétales blancs taillés en coeur, de cinq étamines, de deux stiles portés par un embryon qui se change en deux graines grises, ovoïdes, plates, striées, qui se conservent bonnes deux ou trois ans.

Culture. Cette plante se propage rarement par les semences. Si cependant on veut l'élever par cette voie, il faut faire tremper la graine pendant cinq ou six jours dans de l'eau de pluie que l'on entretient tiède, soit en plaçant le vaisseau dans une couche, soit en le tenant devant le feu. On la sème en mars (ventôse), par

par rayons ou autrement, sur du terreau très-fin ou de bonne terre bien meuble. Pour la couvrir, on y tamise un peu de terreau ou de terre, et on jette par-dessus de la mousse ou du fumier court. Il faut mouiller souvant et légèrement. On ne sarcle le plant que lorsqu'il a acquis quelque force, afin de laisser dans les mauvaises herbes de la pâture aux insectes qui le dévoreroient ; on l'éclaircit en même temps, s'il en a besoin, et on l'arrose souvent. On peut encore semer avec succès la graine nouvellement recueillie, avec des mâches ou des épinards d'automne, qui, levant plus promptement, donnent de la fraîcheur et de l'abri aux chervis naissans. Quelques-uns ne coupent les tiges de la première année que quand elles sont sèches, et prétendent qu'elles ne font aucun tort aux racines. Quoique cette racine ne craigne point les gelées, cependant il faut en arracher et mettre dans la serre la quantité qu'on veut consommer pendant l'hiver.

Multiplication. A mesure que l'on consomme les racines, si l'on en coupe les têtes, si on les met à part, et qu'on les replante en mars (ventôse), elles renouvellent très-bien la plante, que l'on multiplie aussi par les petites racines. Le goût sucré et doux, jusqu'à la fadeur, de cette racine, lui procure peu de partisans. Elle réussit mal dans les terres trop légères, sèches ou pierreuses.

Chicons. Voyez *Laitue-romaine.*

1. *Chicorée.* Chicorée de Meaux, *cichorium multo folio crispo, maximo, Meldense.* La grosse racine, ou le pivot, est longue de sept à huit pouces, très-garnie de chevelu et laiteuse. Les feuilles sont nombreuses, d'un beau vert; leur côte ou grosse nervure est large, aplatie, nue ou presque nue jusqu'à un pouce ou dix-huit lignes de sa naissance; elles sont ailées ou découpées très-profondément; les ailes ou découpures sont dentelées ou découpées inégalement et profondément; et ces découpures, se contournant en divers sens, rendent les bords de la feuille crépus, crispés ou frisés. Les premières ailes ou découpures ne sont que comme de petites appendices, les unes simples, les autres découpées ou frangées; elles sont plus grandes à mesure qu'elles s'éloignent de la naissance de la feuille, qui s'élargit aussi successivement, de sorte que, vers son extrémité, elle a de dix à quinze lignes, non comprises les découpures; la longueur des feuilles est de six jusqu'à neuf pouces. Mais leur longueur et leur largeur sont d'autant moindres, qu'elles naissent plus près du coeur de la plante. Toutes les feuilles prennent une direction horizontale et se couchent sur la terre. Du centre de la plante s'élève à cinq ou six pieds une tige assez grosse, creuse en dedans, cannelée, de laquelle sortent dans un ordre alterné des rameaux longs, souples et se soutenant mal, garnis d'un grand nombre de feuilles alternes, qui diminuent d'étendue à mesure qu'elles naissent plus près de l'extrémité de la tige ou des rameaux. De l'aisselle de ces feuilles sortent des fleurs bleues, solitaires, composées de demi-fleurons découpés en cinq dents ou parties, renfermant trois ou cinq étamines et un stile, et portés chacun sur un embryon qui se change en graine menue, alongée, pointue par un bout, aplatie par l'autre, grise, dentelée autour, sans aigrette. Elle mûrit en novembre (brumaire), et se conserve bonne à semer pendant dix à douze ans. Elle vaut mieux de deux ou trois ans que plus nouvelle. Tous ces demi-fleurons sont renfermés dans une enveloppe imbriquée à petites feuilles unies et réfléchies.

2. *Grosse Chicorée*, frisée, chicorée de la grosse espèce, *cichorium plurimo folio*

crispo, majore. Les feuilles de cette variété sont un peu moins grandes que celles de la précédente, mais elles sont encore plus nombreuses. Etant un peu dure et amère, elle se mange rarement crue.

3. *Chicorée* courte ou célestine, *cichorium brevi folio crispo.* Cette chicorée est petite, mais tendre, douce, et bien garnie de feuilles, si on ne lui épargne pas les arrosemens.

4. *Chicorée* fine, chicorée fine d'Italie, *cichorium brevi folio crispo, tenui.* Elle ne diffère de la courte que par ses feuilles qui sont plus déliées, et parce qu'elle est moins hâtive.

5. Régence, *cichorium brevi folio crispo, tenuissimo.* Si les feuilles de cette chicorée sont plus petites, plus fines et plus déliées que celles de toutes les précédentes, et par conséquent moins profitables, elles sont plus tendres, plus douces et plus blanches, qualités qui peuvent bien balancer les défauts.

6. Grande scariole *ou* scarole, *cichorium latifolium majus.* La scarinle est une espèce de chicorée qui diffère beaucoup des chicorées frisées, par sa feuille, qui est longue de huit ou neuf pouces, étroite du côté de sa naissance, s'élargissant presque régulièrement vers l'autre extrémité, où sa plus grande largeur est de quatre à cinq pouces. Elle se creuse en bateau, et se fronce un peu sur sa grosse arête qui est fort large. Ses bords sont dentelés ou bretessés très-peu profondément et presque régulièrement. Les feuilles de la grande scariole, qui sont nombreuses, tendres et douces, approchent beaucoup de celles de la laitue romaine par leur grandeur, leur forme et leur étoffe. Ses autres caractères sont les mêmes que ceux des chicorées frisées.

7. Petite scariole, *cichorium latifolium minus.* La petite scariole ne se distingue de la grande que par ses feuilles, qui sont beaucoup moindres dans toutes leurs dimensions, plus tendres, dentelées plus profondément et presque découpées.

8. Chicorée sauvage, *cichorium sylvestre.* L'usage de cette plante, fréquent en médecine et salubre en aliment, l'a fait transporter des champs dans les potagers. Ses feuilles y deviennent beaucoup plus longues que celles de toutes les autres chicorées, plus larges que celles des chicorées frisées, et moins larges que celles des scarioles; elles sont d'un vert foncé, d'une étoffe mince, mais ferme, dentelées ou découpées grossièrement et profondément. Elle a une variété dont les feuilles sont veinées de rouge, et la côte teinte de cette couleur.

9 Chicorée sauvage panachée. *Cichorium sylvestre à rubro variegatum.* Ce rouge, qui devient vif lorsqu'on fait blanchir cette chicorée pour les salades, la rendant agréable à la vue, on la cultive par préférence à l'autre. Elle est fort sujette à dégénérer.

I. *Culture.* Dès le mois de janvier (nivôse) on peut semer de la chicorée sous cloches ou châssis. Lorsque le plant a deux feuilles bien formées, outre les cotylédons, le repiquer plus au large sur d'autres couches, et le laisser s'y fortifier. Au mois de mars (ventôse), bien labourer, ameublir et terreaurer une plate-bande d'espalier au midi, ou autre terrain bien exposé et abrité; y piquer le plant à neuf ou dix pouces de distance en tout sens, l'arroser aussitôt; environ trois semaines après, le serfouir; lier et faire blanchir, lorsqu'il a acquis la force convenable.

II. En février (pluviôse) on peut faire un second semis sur le bout de quelque couche, ou même en pleine terre bien exposée et abritée, avec l'attention de le défendre des dernières rigueurs de l'hiver. Il faut semer fort clair, ou éclaircir le

plant, afin qu'il puisse acquérir dans la même place la force nécessaire pour être repiqué en planches, dans lesquelles on l'espacera à dix ou douze pouces, parce que la chicorée de cette seconde semence prendra plus d'étendue que celle de la première.

III. On peut faire d'autres semis en pleine terre à toute expositon dans les mois suivants, jusqu'à la fin d'août (thermidor). Mais on observera, 1°. que la chicorée courte est la plus propre au premier semis, parce qu'elle réussit bien sur couche, et qu'elle acquiert toute sa grandeur plus promptement que les autres. Elle peut se cultiver jusqu'à l'automne, étant peu sujette à monter, pourvu qu'elle soit arrosée pendant les mois de chaleur et de sécheresse.

2°. La régence peut se semer et se cultiver dans les mêmes temps et jusqu'au même terme que la précédente, préférablement étant meilleure, mais un peu moins avantageusement à cause de sa petitesse, et parce qu'elle est sujette pendant l'été à se moucheter et à pourrir dans le coeur.

3°. La fine d'Italie convient également aux mêmes saisons, mais sa végétation est un peu plus lente.

4°. La grosse espèce étant dure et sujette à monter pendant l'été, elle n'est propre que pour l'automne et l'hiver; par conséquent il n'en faut semer que depuis le 15 juin jusqu'au 15 août (messidor et thermidor); la mouiller souvent.

5°. La scariole montant aisément pendant l'été, elle convient mieux pour l'automne et l'hiver que pour les autres saisons; il faut avoir soin de la couvrir dans les premières gelées, et surtout dans les temps de pluie, qui la font moucheter.

6°. La chicorée de Meaux peut seule tenir lieu de toutes les autres chicorées frisées, étant plus profitable, et également bonne crue et cuite; mais il faut l'arroser très-peu, et même la défendre, s'il est possible, des grandes et des fréquentes pluies d'été qui la font monter: elle veut être souvent serfouie. Quoiqu'on n'ait coutume de la semer que depuis le mois de mai jusqu'à la fin d'août (de floréal à thermidor), on peut en semer dès janvier (en nivôse). Si l'on en jouit un peu plus tard que de la courte et de la régence, on jouit plus abondamment.

Tous les semis de chicorée et de scariole faits avant le 20 juin (premier messidor) sont fort sujets à monter.

Voici quelques autres observations. 1°. L'espèce de chicorée et la saison décident la distance à laquelle elle doit être plantée. Dans l'été, dix ou douze pouces sont un espace suffisant pour les petites espèces; quatorze ou quinze pouces ne sont pas une trop grande distance pour la grosse frisée, la Meaux et la scariole. 2°. Quinze jours ou trois semaines avant de planter la chicorée, surtout des premiers semis, quelques jardiniers coupent à fleur de terre toutes les feuilles du plant, afin, disent-ils, qu'il se fortifient du pied. 3°. En plantant la chicorée, ils coupent encore la moitié des feuilles et de la racine. Ils ont reconnu sans doute dans cette plante un goût bien décidé pour les mutilations: cependant la suppression des feuilles extérieures peut être raisonnable, parce que ces feuilles déjà dures le deviennent bien davantage par la transplantation qui les fait languir et souffrir, quelquefois même périr.

Quoiqu'il en soit de ces pratiques que quelques cultivateurs ne regardent pas comme des lois rigoureuses, on peut planter de la chirorée dans les terres meubles et légères jusqu'à la fin de septembre (commencement de vendémiaire); et dans les terrains forts et humides, jusqu'à la fin d'août (mi-fructidor). Aussitôt qu'elle est plantée, il faut lui donner une bonne mouillure. Dans la suite elle n'a besoin que d'être

ſerfouie et nrrosée plus ou moins fréquemment, suivant son espèce et la température de la saison.

Lorsque la chicorée a pris toute sa croissance et qu'on veut la faire blanchir, par un temps sec on relève toutes les feuilles de chaque pied, et on les serre d'un seul lien de paille ou de jonc vers le bas. On les laisse dans cet état pendant huit ou dix jours, pour que les feuilles du centre s'alongent et profitent encore. Alors en place un second lien vers l'extrémité des feuilles, et un troisième au milieu, si la chicorée est de grande espèce ou d'une grande venue, afin que les feuilles du centre ne puissent pas percer par les côtés et jouir de l'air. Environ trois semaines après, la chicorée sera blanche et bonne à être employée. Si depuis qu'elle est liée jusqu'à ce qu'on la coupe elle a besoin d'être mouillée, il ne faut pas se servir de l'arrosoir à criblet, mais de celui à goulot, et verser l'eau au pied de la chicorée, de peur qu'il n'en entre dedans, ce qui la feroit pourrir.

Au lieu de lier la chicorée, on peut l'arracher, et la planter ou piquer au gros plantoir jusque vers l'extrémité des feuilles, chaque pied fort près l'un de l'autre, dans une planche de terre sèche, ou mieux dans une vieille couche; elle y blanchit plus promptement.

On peut encore, suivant la pratique de bien des jardiniers, la couvrir de litière, sans la lier; mais souvent elle contracte le goût de cette litière, et pourrit dessous, lorsqu'il survient des pluies un peu considérables ou continues. Cependant on peut la traiter ainsi dans l'arrière-saison; cette couverture la fait blanchir en peu de temps, et la défend des premières gelées. Mais si elle est liée, elle contracte moins de goût sous la litière, s'y conserve mieux et plus propre.

Quant à la chicorée que l'on veut conserver pour l'hiver, il faut la défendre des premiers froids avec des couvertures de paille neuve; lorsqu'enfin elles deviennent insuffisantes, lever la chicorée en motte dans un temps beau et sec; la nettoyer de toute ordure et pourriture; la porter dans une serre qui, sans être chaude, puisse seulement la préserver de la gelée; l'y planter dans du sable frais, sans être humide, à la même profondeur à laquelle elle étoit plantée en terre. A mesure que l'on veut en faire blanchir, on rassemble et on serre avec la main toutes les feuilles de chaque pied comme pour le lier; on le butte de sable ou on l'enfonce dans le sable jusqu'à l'extrémité des feuilles; on laisse les autres en liberté, et on donne de l'air à la serre toutes les fois qu'on le peut sans danger.

Au défaut de serre, on peut, comme il est dit ci dessus, replanter près l'un de l'autre tous les pieds de chicorée jusqu'à l'extrémité des feuilles, en terre sèche, et les défendre des gelées et des pluies avec de la litière et des paillassons inclinés, qu'il faut ôter et remettre suivant la température. Mais malgré tous les soins de manier, secouer, changer, etc. ces couvertures, souvent la pluie, la neige, le froid pénètrent et ruinent la chicorée.

On peut encore par un beau temps et lorsque la chicorée est bien sèche, la lier; creuser un peu la terre d'un côté, coucher ou incliner chaque pied dans cette petite fosse, sans l'arracher, de sorte qu'il soit presque enterré; jeter sur chacun une petite planche, une tuile, ou une feuille de chou avec une pelletée de terre pour la retenir. Par cet expédient simple, qui préserve la chicorée des pluies qui lui sont plus nuisibles que la gelée, on la conserve long-temps.

Graine. Dans les années froides et humides, la graine de la chicorée des premiers

semis parvient rarement et difficilement à maturité. Pour s'assurer d'en retueillir de bonne, il faut planter quelques pieda de celles des dernières semenses contre un mur exposé au midi, et les couvrir avec soin pendant les grands froids; ou bieu les planter dans des pots, caisses ou baquets, les conserver dans la serre, et les remettre en pleine terre au printemps. Ces pieds ayant nne grande avance donneront leur graine de bonne heure. Cette graine est longuette, d'un gris blanchâtre, plate par un de ses bouts et un pen ronde par l'autre. On la tire difficilement des noeuds qui la renferment, à moins qu'on ne la batte à grands coups de fléau, ou qu'on ne la laisse long-temps sécher sur pied.

IV. La chicorée sauvage se sème sur couche dès le mois de janvier (nivôse); en pleine terre meuble et lègère, vers la fin d'avril (à la mi-floréal); en terre forte, vers la mi-mai (à la fin de floréal). Si elle est destinée à être consommée jeune, on la sème fort drn, soit à la volée, soit en rayon; sinon, il faut semer fort clair, l'éclaircir, ou la repiqner en planches à dix ou douze pouces Elle n'exige que quelques ſerfouissages et quelques arrosemens. Pour la faire blanchir, on en arrache auccessivement et en quantité convenable depuis la fin d'octobre jusqu'à la fin de décembre (de la mi-brumaire à la fin de nivôse), elle ne craint que les très-fortes gelées; on la replante par rayons fort serrés dans une cave chaude, après en avoir coupé toutes les feuilles D'autres l'arrachent toute en même temps, la rassemblent sur le terrain en petits tas; qu'ils couvrent de fumier sec; à mesure qu'ils veulent en faire blanchir, ils en prenaent la quantité convenable, lui coupent les feuilles et la plantent dans une couche de fumier chaud, épaisse d'un pied, qu'ils dressent dans une cave. Bientôt elle pousse de nouvelles feuilles qui sont blanches et tendres: on peut les couper environ un mois après; elle en repousse d'autres successivement pendant tout l'hiver. Ou bien prendre une grande caisse ou un tonneau défoncé par un bout; en percer le fond de plusieurs petits trous; faire autour de cette caisse ou de ce tonneau plusieurs rangs à trois pouces de distance l'un de l'autre, de trous larges de deux ou deux pouces et demi; faire jusqu'au niveau du rang de trous le plus bas une couche de terreau ou de terre légère; étendre dessus des racines de chicorée disposées de façon que leur collet se présente aux trous; les couvrir d'une autre couche de terre ou terreau jusqu'au niveau du second rang de trous; la couvrir de racines de chicorée dans la même disposition; continuer de même jusqu'au dernier rang de trous; la couvrir de racines de chicorée dans la même disposition; continuer de même jusqu'au dernier rang de trous; donner une monillure capable d'humecter médiocrement toute la masse. Pendant tout l'hiver la chicorée poussera par les trous de ce vaisseau, qui doit être placé dans une cave, ou un bâtiment fermé et très-peu aéré.

Graine. Si l'on en laisse quelques pieds en terre pendant l'hiver, ils poussent leur tige au printemps, et donnent leur graine à la fin de l'été. Cette graine est noirâtre et au reste semblable à la chicorée ordinaire.

Chou. Le chou, *brassica*, est une grande plante bisannuelle, dont la tige cylindrique se garnit à mesure qu'elle s'allonge, de feuilles simples, ou ailées à un rang, disposées dans un ordre spiral, ou circulaire.

Lorsque le chou a donné ses productions utiles, sa tige, qui n'avoit pris que des accroissemens lents, s'allonge rapidement, produit des feuilles beaucoup moindres, et qui diminuent de grandeur à mesure que cette tige se prolonge. Sous

l'aisselle de chacune de ces petites feuilles, il naît des rameaux qui se garnissent de fleurs portées par un pédicule délié, et rangées dans le même ordre que les feuilles le sont sur la tige.

Fleur. La fleur du chou est composée, 1°. d'un calice droit, allongé, à quatre divisons; 2°. de quatre pétales blancs, ou jaunes, attachés au réceptacle du calice par des onglets très-longs et déliés; ils s'étendent horizontalement par leur partie supérieure, faisant avec le calice un angle presque droit, et sont opposés deux à deux en croix; 3°. de six étamines, dont deux courtes, et quatre longues égales entr'elles; 4°. d'un pistil qui devient une silique longue, menue, cylindrique, divisée suivant sa longueur par une cloison, et contenant deux rangs de graines rondes, d'un rouge très-brun, au nombre de dix à vingt, qui se conservent bonnes à semer pendant huit ou dix ans; celle des choux fleurs beaucoup moins long-temps.

Graine. Aussitôt que les premières siliques commencent à s'ouvrir, il faut couper les tiges, les exposer au soleil jusqu'à ce qu'elles soient desséchées, et recueillir séparément la graine de la tige, et celle des premières siliques des branches qui donne le plant le plus beau, plus franc et plus hâtif; celle des extrémités ne produit souvent que du plant chétif et dégénéré. Cette attention est nécessaire surtout pour les choux-pomme; mais il y a des terrains où, malgré toutes les attentions que l'on prend, la graine de la plupart des espèces de choux dégénère. Dans d'autres, les drageons qui naissent à l'extrémité des tiges dont on a coupé la tête donnent de fort bonne graine; ces rejets et les coeurs de choux qui ont résisté à l'hiver, étant plantés au printemps, s'enracinent fort bien, et ceux qui montent produisent de bonne graine; la plupart des choux se peuvent multiplier par les boutures.

Culture. 1°. Toutes les espèces de choux veulent un terrain gras, substancieux et frais; à force de fumier et d'eau, ils réussissent médiocrement dans les terres sèches et sablonneuses; ils exigent du fumier dans les meilleurs terrains mêmes, tant pour les engraisser que pour y entretenir la fraîcheur.

2°. Ils se plantent diversement: les uns, après avoir bien fumé et labouré le terrain, les y piquent à la cheville; d'autres entr'ouvrent la terre avec la bêche, plongent la racine du chou dans cette fente, rapprochent la terre, la plombant avec le pied; d'autres font des tranchées ou jauges de six à huit pouces de profondeur, y arrangent le plant, recouvrent la racine avec un peu de terre, remplissent la jauge de fumier, qu'ils recouvrent en labourant pour faire la jauge suivante.

3°. De quelque façon que l'on plante les choux, l'oeil doit être à fleur du terrain, plutôt un peu enterré qu'élevé au-dessus.

4°. La distance entre les rangs et entre chaque pied de chou, est relative à l'espèce et à la saison, de quinze pouces jusqu'à trois pieds.

5°. Du plant trop foible est dévoré par les insectes dans l'état de langueur et de foiblesse où il est pendant quelques jours après la plantation; du plant trop vieux est sujet à monter ou à demeurer avorté et comme noué, parce qu'il y reperce difficilement de nouvelles racines.

6°. Si l'on peut planter par un temps de pluie, le plant reprend aussitôt; et, ne se fanant point, les insectes ne l'attaquent point; si au contraire le temps est sec, il faut mouiller aussitôt, et renouveler les arrosemens tous les deux jours jusqu'à ce que le plant soit bien repris.

7°. Il faut serfouir et sarcler exactement les jeunes plantations de choux; et si

quelque pied meurt, ou a l'oeil défectueux, le remplacer. Ces observations regardent toute espèce de chou, excepté le chou fleur qui a sa culture particulière.

Les différentes productions utiles du chou en établissent quatre espèces principales. La première comprend les choux qui sont utiles par toutes les feuilles qui naissent le long de leur tige; la seconde compreod ceux qui ne sont utiles que par les feuilles de l'extrémité de leur tige, qui se recouvrant les unes les autres, et formant une masse serrée et presque solide, blaecbissent et s'attendrissent; la troisième compreod ceux qui produisent à l'extrémité de leur tige un grouppe de petits drageons garnis de mamelons de fleurs qui doivent se développer sur ces drageons, lorsqu'ils s'allongeront eo rameaux; la quatrième contient les choux qui produisent des bulbes charnues ou moelleusés.

Première espèce. 1. Grand chou vert, chou à vaches, *brassica vulgaris procerior.* Ce chou élève de six à huit pieds une tige menue, presque ligneuse, qui se garnit de feuilles vertes, ou très-peu crispées, maigres, portées par des queues presque cyliedriques, longues de cinq à six pouces, dont l'extension forme une côte ou grosse nervure maigre et fort dure. Pendant l'été, on cueille ces feuilles à mesure qu'elles ont acquis toute leur grandeur pour la nourriture des animaux; il y en a qui hacbent fort menu les moins dures avec de l'oseille, de la poirée, et autres herbes, pour mettre dans le potage. Dans l'hiver, les feuilles étant attendries par les gelées ne sont pas désagréables à manger dans la soupe, et elles n'ont point le goût de musc qui déplaît daos la plupart des choux verts. On les serre dans une main, avec l'autre on tire et on arrache la queue et la côte; ensuite on les rompt en pièces en les tordant.

2. *Chou vert* commun, *brassica vulgaris crispa.* Sa tige assez grosse s'élève de trois à quatre pieds; ses feuilles épaisses, étoffées, presque toutes ailées à deux rangs, sont frisées ou crispées par les bords, sinuées et grossièrement dentelées, portées par des queues longues de trois à quatre pouces; elles servent aux mêmes usages que celles du précédent.

3. *Chou vert* à grosse côte, *brassica hortensis pediculo crasso.* Il élève peu sa tige; ses feuilles d'un vert assez foncé sont rondes, épaisses, unies par les bords; leur côte ou grosse nervure est grosse, blanche, pleine et tendre. Il se sème à la fin de juin (messidor), se plante en août (thermidor), jusqu'à la mi-septembre (fin de fructidor) dans les terres légères. Il a besoin d'être attendri par plusieurs gelées, qu'il supporte très-bien. Si on le plante de bonne heure, il forme quelquefois une petite pomme; mais comme elle est moins bonne que les feuilles, il n'est pas avantageux de l'avancer.

Il a une sous-variété dont les feuilles sont d'un vert très-blood; elle est beaucoup plus tendre et plus délicate; quelques petites gelées suffisent pour l'attendrir, elle ne supporte pas les grandes. Pour en recueillir de la graine, il faut en abriter quelques pieds, ou même les porter dans la serre pendant les fortes gelées.

4. *Chou pancalier*, chou vert frisé, *brassica hortensis crispo folio.* Sa tige est grosse, haute d'un pied et demi ou deux pieds, garnie de grandes feuilles vertes ou blondes, très-froncées ou frisées par les bords, portées par de grosses queues courtes, tendres, et comestibles; souvent il fait une très-petite pomme. Il se sème en mai (prairial), et se consomme pendant l'hiver, dont les neiges et les gelées l'attendrissent sans l'endommager.

Digitized by Google

Outre sa sous-variété à feuilles blondes, il en a une qui est frisée et pommée; *brassica capitata crispo folio*, qu'on estime et qu'on cultive du côté de Tours.

5. Petit chou frisé d'Allemagne, *brassica minor crispo folio brumalis.* La tige de ce chou s'élève à douze ou dix-huit pouces, et se garnit de petites feuilles d'un vert cendré, très-frisées, qui ont besoin d'être attendries par les gelées. On coupe l'extrémité de la tige qui porte les plus tendres; de l'aisselle des feuilles les plus dures il sort pendant l'hiver des rejets qui sont fort bons.

On ne parle ni du *chou colsa*, qui paroît être le chef et le père de toute la famille des choux, ni de plusieurs autres variétés de choux verts, qui ne sont point d'usage dans la cuisine.

Les variétés de *chou vert* qui ont la tige la plus courte sont à peu près de même produit que celles qui l'ont la plus longue; parce que les feuilles de celles-là sont ordinairement plus longues, et naissent plus près les unes des autres.

Seconde espèce. 1. Chou-pomme commun, chou cabu, *brassica capitata vulgaris.* Ce chou, un des plus anciens et le plus commun dans les provinces, parce qu'il est gros, peu difficile sur le terrain, et moins sensible que les autres aux intempéries des saisons, a la tige grosse et courte. Avant de former sa pomme, il ne pousse qu'un petit nombre de feuilles, qui sont d'un vert mêlé de bleu ou de violet, grandes, simples, arrondies, froncées par les bords, et portées par de grosses queues. Sa tête est grosse, aplatie au sommet, ferme et si pleine que souvent les feuilles continuant à se multiplier au centre, les font fendre. Le défaut de ce chou est d'avoir les nervures des feuilles, et surtout la grande, trop grosses et dures; et lorsqu'elles se teignent de violet, il a un goût fort qui déplaît à ceux qui n'aiment pas le goût du chou.

Il se sème au commencement d'août (à la mi-thermidor), à l'ombre; en octobre (vendémiaire), on pique le plant au pied de quelque mur ou palissade, ou sur un ados, à trois ou quatre pouces de distance en tout sens. Lorsqu'on est menacé de fortes gelées, il faut le couvrir de paillassons, litière ou autre matière propre à cet usage, jetée sur un treillage de gaulettes posé horizontalement un peu plus haut que la superficie du plant, de sorte que ses feuilles et les couvertures ne se touchent pas. S'il a été surpris de la gelée, il faut attendre pour le couvrir qu'il soit dégelé par le soleil. Il se plante en mars (ventôse), à deux pieds et demi ou trois pieds d'intervalle en tout sens; et il est bon en août (thermidor). Il se sème aussi en mars (ventôse), se plante lorsque le plant a acquis une force suffisante, fait sa tête en septembre (fructidor), et sert jusqu'à la fin de décembre (en nivôse).

Entre les rangs de toute espèce de choux-pomme on peut semer ou planter des laitues, des épinars et autres légumes basses, ou du maïs et autres plantes élevées, pourvu qu'elles ne couvrent pas.

Pour prévenir les ruptures ou gersures de la pomme de ce chou, ou quelques autres sujets à cet accident, lorsque la tête est parvenue à sa grosseur et bien formée, il faut d'abord arracher les choux à moitié. Une partie des racines étant rompue, et l'autre dérangée, la force de la végétation se modère : mais, quelque temps après, elle reprend, et produiroit l'effet qu'on veut empêcher. Alors on les arrache; on retranche toutes les feuilles des tiges, et celles qui ne sont pas serrées et appliquées contre la pomme; on couche sur terre chaque pied, l'un fort près de l'autre, la tête tournée au nord, dans un lieu abrité du soleil, et on jette un peu de terre sur les racines. On fait un second rang disposé de façon que les têtes

têtes soient posées sur les racines recouvertes du premier rang; on place de même un troisième rang ou plusieurs autres. Dans les fortes gelées, on les couvre de grande litière sèche, qu'on retire au dégel et dans tous les temps doux. Dans cet état, ils se conservent long-temps. On est obligé de traiter de même, excepté les couvertures, ceux qui pomment en juillet, août, et septembre (thermidor, fructidor, germinal), pour prévenir les fentes et la rupture de leurs pommes.

Pour conserver pendant l'hiver des choux pommés, il est plus simple et moins embarrassant de les arracher aux approches des grands froids, et de les enterrer entièrement et assez profondément pour que la gelée ne puisse y pénétrer; ou, si on ne les couvre pas d'une grande épaisseur de terre, jeter par-dessus de la paille ou des feuilles d'arbres dans les fortes gelées.

Un moyen plus sûr encore et plus facile, est de les arracher, de les coucher sur un terrain un peu élevé dans l'angle de deux murs ou ailleurs, de façon que les têtes ne se touchent point; les couvrir de feuilles d'arbres sèches à l'épaisseur de dix ou douze pouces, et jeter quelque paille ou des branchages par-dessus, pour que le vent ne dérange et ne dissipe pas les feuilles.

Pour recueillir de la graine, on replante en mars (ventôse) quelques-uns des pieds qui se sont le mieux conservés pendant l'hiver. Ordinairement les choux-pomme dont on a coupé la tête en automne, poussent des drageons à leur extrémité : lorsqu'ils résistent bien à l'hiver, on peut les laisser en place. La graine que donnent ces rejets est fort bonne.

2. Choux-pomme d'Yorck, *brassica oleracea capitata præcox.* C'est le plus petit des choux-pomme, mais le plus hâtif. Il forme une petite tête dont le sommet est un peu pointu; elle est tendre et excellente.

3. Chou-pomme en pain de sucre, chou-chicon, *brassica oleracea capitata conica præcox.* Ses feuilles sont longues, très-étroites vers la queue, larges et arrondies par l'autre extrémité, unies par les bords, formant un cuilleron profond. Sa tête peu ferme est pointue à sa naissance, large et arrondie à son sommet, de la forme d'un cône renversé ou d'une laitue romaine, blanche et fort tendre.

4. Chou-pomme blanc hâtif, chou de Bonneuil, *brassica oleracea capitata alba præcox.* Ses feuilles sont grandes, rondes, d'un vert tirant sur le bleu. Sa tête, de grosseur médiocre, ferme, serrée, très-blanche, un peu aplatie à son sommet, se conserve long-temps sans se fendre ni se pourrir. La tige de ce chou et des deux précédens est fort courte.

5. Chou-pomme de saint-Denis, chou d'Aubervilliers, *brassica oleracea capitata alba fastigiata.* Sa tige est fort haute et garnie d'un grand nombre de feuilles d'un vert foncé; il forme une pomme de grosseur plus que médiocre, blanche, ferme et bien pleine, un peu pointue à son sommet. C'est un chou de la seconde saison, depuis août (thermidor) jusqu'à la fin de décembre (mi-nivôse).

6. Chou-pomme d'Alsace, chou de Strasbourg, *brassica oleracea capitata alba major compressa.* Ce chou de la seconde et treisième saison élève très-peu sa tige; il forme une tête plus grosse que celle du chou commun, sphérique, très-aplatie, ferme, blanche, tendre et fort bonne.

7. Chou-pomme d'Allemagne, *brassica oleracea capitata alba maxima.* Celui-ci est plus tardif que le précédent : quoiqu'il soit préférable pour la dernière saison, il réussit aussi-bien à la seconde. Aucun chou ne forme une aussi grosse tête, ronde, blanche, ferme, pleine, tendre et douce, quoique les nervures des feuilles soient un peu grosses.

8. Chou-pomme frisé d'Allemagne, *brassica oleracea capitata crispa maxima*. Sa tête est presque aussi grosse, plus tendre encore et meilleure que celle du précédent, dont il se distingue bien par ses feuilles frisées.

9. Chou-pomme rouge, *brassica oleracea capitata rubra*. Ce chou, fort sujet à dégénérer, a la tige courte; les feuilles, à peu près de même grandeur que celles du chou de saint-Denis, ont la côte teinte de violet foncé. Sa pomme est grosse, et les feuilles qui la forment sont d'un rouge sanguin, et leurs côtes d'un rouge plus foncé. Il est bon au goût, peu agréable à l'oeil.

10. Petit chou-pomme rouge, Knaper en Hollande, *brassica oleracea capitata rubra minor*. La tige de ce chou est haute et menue, garnie de petites feuilles vertes souvent lavées de violet, dont les nervures sont d'un rouge foncé. Sa pomme est petite, lente à se former, plus ferme et plus pleine que celle d'aucun autre chou : elle est composée de feuilles entièrement teintes, les extérieures, d'un rouge violet, et leurs nervures d'un rouge moins foncé. En cuisant, elles perdent leur couleur, sans la communiquer, comme les autres choux rouges, à la liqueur dans laquelle elles ont cuit. C'est un chou fort tendre et excellent.

Toutes ces variétés de choux-pomme peuvent être semées pendant tout l'hiver sur couches (les grosses et celles de la seconde et troisième saison peuvent n'être semées qu'en mars et avril (ventôse et germinal) en pleine terre) pour être plantées en place, lorsque le plant sera assez fort. Toutes aussi se peuvent semer en août et septembre (thermidor et fructidor); être repiquées en pépinière en automne, et mises en place au printemps. On peut planter avant l'hiver les pieds les plus forts des variétés hâtives.

11 Gros chou de Milan, chou de Milan à grosse tête, *brassica oleracea capitata crispa major*, *flore albo*. La tige de ce chou est longue et bien garnie de feuilles d'un vert foncé, grossièrement frisées. Il forme une pomme assez grosse, ferme et pleine, un peu dure si elle n'a été attendrie par la gelée qu'il craint peu. Comme c'est celui de tous les choux-pomme qui y résiste le mieux, et le seul qui fournisse pendant l'hiver, il se sème ordinairement en avril et mai (en floréal); il peut aussi se semer en août (thermidor).

12. Petit chou de Milan, *brassica oleracea capitata crispa minor*, *flore albo*. Sa tige, qui s'élève peu, est bien garnie de feuilles d'un beau vert, très-frisées. Sa tête, de grosseur moindre d'environ moitié que celle du précédent, est ferme, et si pleine qu'elle se fend très souvent, si l'on ne prend les précautions indiquées ci-devant. Elle craint un peu la gelée, dont elle n'a pas besoin pour être tendre.

13. Chou de Milan court, *brassica oleracea capitata crispa humilis*, *flore albo*. Sa tige fort courte porte des feuilles arrondies, d'un vert lavé de bleu, frisées et cloquetées. Sa tête est ferme et pleine, tendre, à peu près de même grosseur que celle du précédent, et sensible aux gelées.

14. Chou de Milan nain, *brassica oleracea capitata crispa humilior*, *flore albo*. La tige de celui-ci est encore plus courte, garnie de feuilles très-frisées, d'un vert foncé. Sa tête est fort petite, bien arrondie, jaune, pleine, excellente.

15. Chou de Milan à tête longue, chou de Milan pointu, *brassica oleracea capitata crispa ovata*, *flore albo*. Il élève peu sa tige, dont les feuilles sont alongées, d'un vert clair, très-cloquetées et frisées. Sa pomme est de forme ovale, jaune, médiocrement ferme, fort tendre et bonne, mais très-sensible à la gelée.

Les choux de Milan se sèment comme les autres choux-pomme pendant l'hiver, et au printemps jusqu'en mai (floréal). On peut semer un peu des hâtifs avant l'hiver, et être attentif à préserver le plant des grands froids.

Troisième espèce. Le chou fleur, *brassica cauliflora, Tournefortii Brassica oleracea botrytis*, élève peu sa tige, qui se garnit de feuilles entières, alongées, presque unies par les bords, d'un vert lavé de bleu avec les nervures blanches; et produit à son extrémité une masse arrondie, grénue, presque unie à sa surface, composée d'un assemblage de tiges blanches, courtes, tendres, épaisses, qui portent à leur extrémité un grouppe de grains, boutons, germes, ou mamelons blancs, sans forme décidée, qui se développent en fleurs semblables à celles des autres choux, si l'on laisse ces petites tiges s'alonger et monter en graine.

1. Chou fleur dur commun, *brassica cauliflora major.* Il est gros, bien garni, et serré; en cuisant, il devient souvent verdâtre. Il est d'usage pour l'automne et l'hiver.

2. Chou fleur dur d'Angleterre, *brassica cauliflora major albida.* Celui-ci est un peu moins serré, mais plus blanc, plus fin, et la cuisson n'en altère point la blancheur. Il réussit au printemps et en automne; dans les terrains qui lui sont très-propres, il est aussi garni et même plus que le commun.

3. Chou fleur tendre, *brassica cauliflora minor.* Il est en effet plus tendre, plus fin, plus délicat que les précédens, et plus hâtif, mais beaucoup moins gros. Par cette raison, on le cultiveroit peu, et on lui préféreroit le *dur*, qui est d'un plus grand produit, et qui se conserve plus long-temps sans monter en graine, si les mêmes terrains et la même température des saisons leur convenoient également: mais le *dur* aime les terres légères et les années pluvieuses; et le *tendre* les terres fortes, et des saisons sèches.

Les choux fleurs de Malte, de Hollande, de Chypre, d'Italie, ne se distinguent que par un peu plus ou moins de précocité, de volume, de blancheur, de finesse.

Culture. I. *Chou fleur tendre.* A la fin de janvier, on sème la graine sur couche d'une chaleur fort tempérée, sous cloches ou châssis. Lorsque les cotyledons ou feuilles seminales sont bien formées, on repique le plant sur une autre couche. En mars (ventôse), on le transplante encore sur une autre couche, et on l'espace de façon qu'il n'en tienne que de quinze à vingt pieds sous une cloche du grand moule, parce qu'il ne doit plus être transplanté jusqu'à ce qu'on le mette en place; ayant soin, depuis sa naissance jusqu'à sa plantation en pleine terre, de lui donner de l'air toutes les fois qu'il est supportable, afin de l'endurcir, et de le préserver de l'étiolement auquel il est fort sujet.

Lorsque le plant a acquis six ou sept feuilles, et que la saison est adoucie, on fume et on laboure profondément le terrain auquel on le destine; on y fait à deux pieds de distance en tous sens les uns des autres, de petits trous que l'on remplit de terreau, et l'on plante à la cheville un pied de chou fleur dans chacun, que l'on enfonce jusqu'au-dessus du collet; car le collet doit se trouver à fleur du fond du bassin, qu'il faut pratiquer au pied de chaque chou pour retenir l'eau des arrosemens. Aussitôt on donne une mouillure médiocre, mais suffisante pour plomber le terreau et l'attacher aux racines. Après une quinzaine de jours, pendant laquelle on n'arrose point du tout, on commence à mouiller de deux en deux jours, ou de trois en trois, si le temps est peu pluvieux. Un arrosoir

d'eau suffit à quatre pieds. Mais lorsque les choux se disposeront à faire leur tête, il faudra doubler la dose d'eau. Dans les terrains sujets à se durcir et à se gercer, il faut donner un binage au pied des choux, tous les cinq ou six jours, et jeter un peu de grand fumier sur les bassins pour entretenir la fraîcheur.

Depuis que les choux fleurs ont commencé à reprendre, il faut les visiter souvent: 1°. pour s'assurer si quelques-uns ne sont point borgnes, c'est-à-dire, sans œil; les arracher et les remplacer; 2°. si quelques-uns montent, les arracher de même et les remplacer; 3°. si la feuille qui précède immédiatement la pomme est rompue, arrachée, avortée à quelques-uns, les traiter de même; 4°. si, sur quelques pieds trop foibles, la tête se montre trop tôt, butter la tige, former un petit bassin, et mouiller plus fréquemment et plus abondamment, jusqu'à ce qu'ils ayent repris vigueur. Ces attentions regardent tous les choux fleurs en toute saison.

Lorsque la pomme des choux fleur est sortie et de la grosseur du poing, il faut lier les feuilles par l'extrémité, ou les rompre par le milieu et les rabattre sur la pomme, afin qu'elle blanchisse et profite sous cette couverture.

II. *Chou fleur dur.* 1°. Au commencement d'octobre (de vendémiaire), il faut le semer sur couche sous cloches ou châssis; lorsqu'il est levé, ouvrir les châssis ou ôter les cloches pendant le jour, pour l'endurcir et l'accoutumer à l'air lorsqu'il ne gèle pas, et le recouvrir pendant la nuit. Le repiquer sous cloches le long d'un mur au midi, ou sur un ados défendu du nord par un bon abri de paille, (quinze ou vingt pieds suffisent sous une cloche du grand moule); ne le pas planter plus profondément qu'il n'étoit sur la couche. Après quatre ou cinq jours, donner au plant un peu d'air, s'il est supportable; cinq ou six jours après, ôter les cloches pendant le jour, si le temps est doux, et les remettre le soir. Pendant les gelées, couvrir les cloches de litière, et en augmenter la charge suivant le degré du froid. Vers la mi-février (pluviôse), repiquer ce plant sur couche, dix ou douze pieds sous chaque cloche. Après quatre ou cinq jours, lever un peu les cloches, si l'air n'est pas trop rude; et huit jours après, les ôter entièrement pendant les heures du jour où l'air ne sera pas trop dur; et les remettre pendant la nuit. Lorsqu'il n'y a plus de grandes gelées à craindre, retirer les cloches, faire sur la couche un petit treillage de gaulettes portées sur des fourchettes pour soutenir des paillassons pendant les nuits seulement, et pendant les jours de gelées ou de temps rudes. Enfin vers la mi-avril (à la fin de germinal), planter en pleine terre, et gouverner ce chou comme il a été dit pour le chou fleur tendre. On ajoutera seulement, qu'en arrosant il faut jeter l'eau en pluie, afin de laver les feuilles et d'en détacher les insectes et leurs œufs. Entre les rangs de choux fleur, on peut planter des laitues ou autres légumes basses, qui seront consommées avant qu'elles puissent nuire aux choux ou en être incommodées. On commencera à jouir en juin.

S'il paroît en même temps un plus grand nombre de têtes qu'on en peut consommer, on arrache les choux avant que leur tête ait acquis toute sa grosseur; on les plante fort près l'un de l'autre jusqu'au collet, la tête un peu penchée, dans une terre et à une exposition fraîche, pour rendre leur progrès successif, et prolonger leur durée. Mais il faut laisser en place ceux que l'on destine pour graine, continuer à les mouiller tous les deux jours jusqu'à ce que les siliques soient bien formées, les délivrer du puceron, en arrosant souvent la tête, coupant et brûlant les rameaux qui sont trop infectés de cet insecte.

Graine. La graine se recueille en septembre (fructidor), et se conserve bonne trois ou quatre ans; mais elle est meilleure de deux ans, et même de la première année. On peut couper la tête de ces choux destinés à graine, et n'en laisser sur la tige que les quatre ou cinq drageons inférieurs; ils donneront de plus belle graine que ceux du sommet de la tête, dont les mamelons de fleurs sont si menus et si serrés, que les uns avortent, et les autres ne produisent que de petites siliques et de petites graines.

2°. Pour avoir des choux fleurs qui succèdent à ceux-ci, et qui fournissent l'automne et l'hiver il faut en mai (floréal) semer clair la graine dans un terrain bien labouré, hersé, et couvert d'environ deux pouces de terreau ou de crotin de cheval bien brisé, à l'exposition du nord. Aussitôt que la graine est levée, mouiller très-légèrement le plant naissant, et tamiser dessus de la cendre et de la suie de cheminée, pour préserver les cotyledons des insectes qui en sont fort avides; renouveler tous les jours cette petite opération, jusqu'à ce que les premières feuilles soient développées. Arroser fréquemment et sarcler le plant pour le fortifier; et l'éclaircir, si les pieds ne sont pas à trois pouces au moins de distance l'un de l'autre. Lorsqu'il a cinq ou six feuilles bien formées, le planter comme il est marqué ci-devant, et le mouiller très souvent et très-abondamment pendant les mois de juillet et d'août (thermidor et fructidor). Les têtes paroîtront en octobre (brumaire) et se succéderont tout l'automne et l'hiver.

Dès le commencement de novembre (en brumaire), il faut porter de la grande litière bien secouée à portée des choux fleurs, pour les couvrir aussitôt qu'on est menacé de gelée. A mesure que les têtes sont bonnes, on coupe la tige quelques pouces au-dessous, et toutes les feuilles jusqu'à fleur de la pomme; et on range ces têtes sur des tablettes propres dans un fruitier, une serre ou autre lieu qui ne soit point humide, et auquel on puisse souvent donner de l'air. Dans cet état, elles se conservent très-bien deux ou trois mois. Mais vers la fin de décembre (à la mi-nivôse), lorsqu'on prévoit de fortes gelées, il faut dans un beau jour, et à une heure où il n'y ait aucune humidité sur les choux, (on peut même, pour plus de sûreté, les suspendre par le pied pendant un ou deux jours en lieu couvert, mais bien aéré), déplanter avec ce qu'on peut de motte tous les choux qui n'ont point encore fait leur tête, leur retrancher les feuilles du bas de la tige, les porter dans la serre, les y planter jusqu'au collet fort près les uns des autres dans un sable ou terreau frais et même un peu humide. Ils y feront leur tête, pourvu que l'on soit attentif à donner de l'air à la serre, toutes les fois qu'il est supportable, et à la fermer très-exactement dans les gelées.

La culture du chou fleur qui vient d'être exposée est la plus commune, et généralement observée par ceux qui, faisant commerce de légumes, en font de grandes cultures. La méthode suivante peut mieux convenir à des jardiniers particuliers, exigeant moins de soins, et pouvant se pratiquer dans toute sorte de terrain, quel qu'il soit.

Autre culture. On mêle bien et on passe à la claie de la terre meuble et du terreau, parties égales. On remplit de cette terre composée des pots à quarantaine, ou même à basilic. On plombe à l'eau, et on sème dans chaque deux ou trois graines de chou fleur. Depuis la fin de janvier (la mi pluviôse) jusqu'en avril (germinal), il faut les enfoncer dans des couches sous des cloches ou des châssis, et les changer de couche lorsque la première est refroidie. Dans le reste

en avril et mai (germinal et floréal). Comme il est moins délicat que le chou fleur, il exige moins de soins et de façons.

Graine. Pour recueillir de la graine de brocoli, on laisse monter quelques-unes des plus belles têtes ; ou mieux, on coupe ces têtes, dont on ne laisse sur la tige que les plus forts drageons inférieurs ; on en coupe entièrement les têtes, et on ne laisse monter que les drageons qui sortiront de l'aisselle des feuilles supérieures de la tige. Si l'on récolte moins de graine, elle est plus belle et mieux nourrie qu'elle ne seroit sur les têtes conservées entières.

Quatrième espèce. 1. Chou-rave, chou de Siam, *brassica caule tuberoso*, *brassica oleracea gongylodes. Linn.* La tige de ce chou se garnit de feuilles médiocrement grandes, froncées, dentelées assez finement et régulièrement, ailées à plusieurs rangs, souvent découpées vers la queue qui est longue de quatre à six pouces. Lorsque cette tige a acquis de six à huit pouces de longueur, ses feuilles tombent successivement ; elle s'enfle et devient une pomme ou tubercule rond, d'environ quatre pouces de diamètre, dont la moelle ou pulpe est blanche et ferme (c'est la partie comestible de ce chou), couverte d'une peau verte, épaisse et fort dure. Le sommet de cette pomme est couronné par un groupe de feuilles semblables à celles de la tige, mais moindres. Du centre de ce groupe il sort une tige rameuse qui porte des fleurs et des siliques comme les autres choux.

Il a une sous-variété qui n'en diffère que par la couleur violette de la peau de la pomme, et par quelques traits violets sur la queue et les nervures des feuilles.

2. Chou-navet, *rassica bradice tuberosá*, *brassica oleracea napo-brassica.* Cette plante n'élève point de tige. Elle produit presqu'à fleur de terre un bouquet de feuilles plus ailées et plus découpées que celles du chou-rave, douces au toucher comme celles des choux. Sa racine s'enfle et forme une bulbe presque ronde, de trois ou quatre pouces de diamètre, contenant une pulpe comestible plus ferme que celle des navets, et couvertes d'une peau épaisse et fort dure. Du milieu des feuilles il s'élève à trois ou quatre pieds une tige rameuse qui donne des fleurs et des graines comme les autres choux.

Culture. Ces choux se sèment en avril (germinal), et se plantent à la fin de juin ou au commencement de juillet (en messidor) : leur bulbe est formée en septembre ou octobre (fructidor ou vendémiaire). Ceux que l'on veut manger avant l'hiver, doivent être pris avant qu'ils ayent acquis toute leur grosseur ; autrement ils seroient durs. Aux approches des fortes gelées, on arrache ceux qu'on veut conserver pour l'hiver ; on en retranche les feuilles et les racines ; on les entasse dans la serre, sans les enterrer ; ils s'y attendrissent et s'améliorent. Mais ceux que l'on veut conserver pour graine, doivent être plantés dans la serre, et remis en terre au mois de mars (ventôse). Ces deux choux intéressent plus la curiosité que l'économie, à moins qu'ils n'ayent été cultivés dans un terrain chaud et léger, où ils deviennent assez bons.

On observera, 1°. que tous les semis de choux quelconques qui se font pendant le printemps et l'été, doivent être faits à l'ombre, souvent mouillés, et saupoudrés de cendre ou de suie, comme il a été dit ci-devant pour les semis de choux fleurs d'automne ; 2°. que les choux de toute espèce, excepté les choux fleurs,

aiment à être buttés. Dans l'été et les sécheresses, quelques mouillures abondantes (en pluie) les font profiter et nettoient leurs feuilles.

1. *Ciboule.* Ciboule commune, *Cepa fissilis vulgaris.* Le pied de cette plante qui est annuelle, est une petite bulbe alongée, composée de plusieurs tuniques qui s'enveloppent l'une l'autre. Cette bulbe tale, se multiplie et forme un assemblage de pareilles bulbes adhérentes les unes aux autres, qu'on nomme *touffe* ou *pied* de ciboule. Les feuilles, longues de huit ou neuf pouces, sont menues, cylindriques, creuses ou fistuleuses, terminées en pointe. La tige, haute de vingt cinq à trente pouces, est droite, lisse, nue, creuse, renflée dans son milieu, terminée par une tête presque conique, dont l'enveloppe membraneuse en s'ouvrant laisse paroître une ombelle de fleurs blanches, dont chacune est composée d'un calice à six divisions adhérentes l'une à l'autre à leur naissance; de six étamines attachées à la base de chaque division; et d'un pistil, dont le stigmate est conique, qui devient une capsule sèche, triloculaire, remplie de semences noires, presque rondes, anguleuses.

2. *Ciboule* vivace, *Cepa fissilis perennis.* Elle ne diffère de la précédente que parce qu'elle vit neuf ou dix ans, et qu'elle ne porte point de graine.

3. *Ciboule* de saint-Jacques, *Cepa fissilis humilior.* Ses feuilles plus courtes, un peu renflées dans leur milieu, et renversées sur terre, la distinguent de la première.

Culture. 1°. Depuis le commencement de mars jusqu'en août (de ventôse à thermidor), on sème tous les quinze jours, ou tous les mois, de la graine de ciboule commune, afin qu'étant plus nouvelle elle soit plus tendre. Elle se sème assez épais dans une terre bien labourée et bien hersée; si elle est forte, il faut couvrir la graine d'un pouce de terreau. En juin (prairial), et non plus tard, on repique à six ou sept pouces de distance, et à quatre pouces de profondeur, trois ou quatre pieds ensemble de ciboule du premier semis. Ces petites touffes talent et augmentent beaucoup, et fournissent pendant l'hiver. Lorsque les gelées menacent, il faut arracher une partie convenable de ces touffes, les porter dans la serre; ou les enterrer l'une près de l'autre dans une tranchée profonde de sept à huit pouces, et les couvrir de litière en quantité suffisante pour les défendre des fortes gelées.

Graine. Les touffes laissées en place montent au printemps; la graine étant mûre en août (thermidor), on coupe les tiges, on les lie par bottes que l'on enveloppe grossièrement de papier; on les expose au soleil pendant quelques jours; ensuite on les suspend en lieu sec jusqu'au temps de faire usage de la graine, qui, étant laissée ainsi dans ses capsules, se conserve bonne pendant quatre ans; au lieu qu'étant nettoyée et vannée aussitôt après sa maturité, elle ne dure que deux ans. Du reste, la ciboule n'a besoin que d'être sarclée et mouillée au besoin.

2°. La ciboule de saint-Jacques ne se ferme qu'au printemps et fournit jusqu'en août (thermidor); alors toutes ses feuilles se dessèchent. Les bulbes résistent aux hivers les plus rudes; au printemps elles forment de très-grosses touffes; les feuilles reparoissent, et fournissent abondamment dans cette saison, parce que cette ciboule monte en graine bien plus tard que la commune: elle est d'une saveur à peu près une fois plus forte; aussi le ver ne l'attaque point.

3°. La ciboule vivace se multiplie de bulbes qu'on détache de vieilles touffes, et qu'on replante au printemps et à l'automne. Elle produit de bonne heure ses feuilles

feoilles au printemps ; elle les perd pendant l'été, si elle n'est arrosée fréquemment ; elle en reproduit l'automne. Aux approches des gelées, on détache des touffes la quantité nécessaire pour la fourniture de l'hiver, qu'on porte dans la serre, ou qu'on plante dans une tranchée, comme il est dit ci-devant. Les restes de touffes laissés en terre ne craignent point les froids ; ils talent et se multiplient de nouveau au printemps. Cette variété est préférable aux deux autres.

1. *Citrouille.* Citrouille commune, citrouille verte, *citrullus folio lacinito, fructu viridi, vulgaris.* Cette plante annuelle et rampante pousse de longs sarmens creux, anguleux, garnis de poils ou épines molles, qui les rendent rudes au toucher. Ils portent dans un ordre alterne de grandes feuilles rudes, découpées profondément, dont la queue est ronde, longue et fistuleuse, souvent accompagnée en dessous par une vrille rameuse ou main ; de l'aisselle de cette queue il sort ou une branche, ou un pédicule qui porte une fleur mâle, jaune, campaniforme ou tubulée, à cinq divisions égales, dans laquelle on voit trois filets d'étamines réunis par le haut, assez courts, qui supportent cinq sommets ; ou il en sort un pédicule qui se termine par un gros embryon rond, sur lequel est attachée une fleur femelle de même forme et couleur, dans laquelle on trouve un faisceau de trois à cinq stiles réunis et terminés par des stigmates, et trois filets ou étamines avortées, attachées à la base de la corolle. L'embryon devient un fort gros fruit arrondi, dont la peau ou écorce est dure, lisse, d'un vert foncé, semée de taches blanches ou d'un vert clair ; sa chair est grossière, ferme et blanche ; le centre est divisé en six grandes loges, dont chacune contient de deux à trois cents grands pepins plats, elliptiques, qui ont deux enveloppes, l'une extérieure, coriacée et assez dure, rebordée tout autour ; l'autre intérieure, très-mince, couvre immédiatement deux lobes plats et un petit germe. On compte quatre variétés de citrouille : la verte, la jaune, la grise, la jaune pâle. Les deux premières sont méprisables ; les deux autres méritent d'être cultivées.

2. Potiron, *citrullus folio subrotundo, fructu aurantiaci coloris maximo.* Les sarmens du potiron s'étendent à plusieurs toises ; sa feuille presque ronde, sans découpures, est portée par une queue fort longue. Le fruit est d'une grosseur extraordinaire, de forme peu constante, plus souvent sphérique, très-aplatie par les extrémités, rarement alongée, quelquefois relevée de côtes, quelquefois irrégulière. L'écorce est d'un jaune orangé ; la chair, d'un jaune pâle, est plus ferme, moins grossière et moins insipide que celle de la citrouille. Il mûrit au commencement d'octobre (vendémiaire), et se conserve tout l'hiver. Dans tout le reste, il est semblable à la citrouille, dont il ne doit pas être regardé comme une variété, quoiqu'il porte le même nom latin. Les botanistes le nomment *Pepo*, et le rangent avec raison entre les pepons. Il y a une variété à fruit vert, qui ne lui est pas inférieure en qualité, et une autre brodée.

3. Potiron hâtif, *citrullus folio subrotundo, medio fructu aurantiaci coloris, præcoci.* La grosseur du fruit beaucoup moindre, sa maturité dès le commencement d'août (thermidor), sa queue jaune et non verte, sont les trois seuls caractères qui distinguent cette variété de potiron.

4. Potiron d'Espagne, *citrullus fructu minimo racemoso, non repens.* Ce petit potiron (qui n'a de potiron que le nom) fait une tige droite, fort grosse, cannelée, haute de quinze ou dix-huit pouces, sur laquelle les feuilles beaucoup moindres que celles des autres potirons, naissent fort près les unes des autres.

Les fruits, au nombre de six à dix, sont tellement serrés qu'ils forment comme une grappe. Ils ont rarement plus de six pouces de diamètre sur sept ou huit de longueur, de forme presque conique, étant beaucoup plus renflés vers la queue qu'à l'autre extrémité. Leur couleur est jaune peu foncé, quelquefois tacheté de vert. Ces petits fruits se conservent long-temps, et sont aussi bons que puisse être du potiron. Dans les années pluvieuses, il est nécessaire de les éclaircir, afin qu'étant moins serrés les uns contre les autres, ils ne pourrissent pas sur le pied. Cette plante participe du giraumon et du pastisson.

Culture. Au commencement de mars (en pluviôse), si on veut récolter de bonne heure (à la fin d'avril (à la mi-floréal), si on préfère des fruits de garde pour l'hiver), on creuse à huit ou dix pieds l'une de l'autre des fosses de deux pieds sur un pied de profondeur. On les remplit de fumier recouvert de deux ou trois pouces de terreau (dans un terrain chaud et léger, le fumier et le terreau ne sont pas nécessaires). Dans chacune on sème deux graines; on mouille, et on couvre de cloches jusqu'à ce que le plant n'ait plus rien à craindre des rigueurs de la saison. On le pince, lorsqu'il est temps, pour lui faire pousser deux ou trois sarmens; ou bien on sème sur couche cinq ou six graines sous chaque cloche, et on transplante dans les fosses lorsque le plant sera assez fort, et la saison assez douce; on mouille et on tient le plant couvert pendant quatre ou cinq jours, jusqu'à ce qu'il soit bien repris. Ou mieux on sème dans de petits pots sur couches, et on porte le plant en motte dans les fosses préparées. Du reste, on arrose souvent le pied du potiron, afin que la plante profite mieux. On supprime les branches foibles, stériles, inutiles. Lorsque le fruit est bien arrêté sur un sarment, on coupe ce sarment à la deuxième ou troisième feuille au delà du fruit, et on couvre d'une petite butte de terre le premier ou second noeud qui précède le fruit, afin qu'il s'enracine et fournisse de la nourriture au fruit, sous lequel il faut en même temps mettre une tuile, planche, ou pierre plate un peu inclinée, pour que la pluie ne s'y arrête pas. Lorsque le fruit a acquis presque sa grosseur, il faut avoir soin de couper les feuilles voisines pour le faire jouir du soleil. Enfin, le fruit étant mûr, on le cueille, on l'expose au soleil pendant quelques jours; ensuite on le place en lieu sec, aéré et à couvert de la gelée; il s'y conserve fort long-temps, pourvu qu'il ne touche pas l'un à l'autre.

Si le potiron est planté dans le voisinage de quelques concombres, giraumons, pastissons, etc. il dégénère ordinairement, et fait dégénérer les autres.

Les citrouilles ne sont bonnes toutes deux à cueillir, que quand elles sont *août*ées, c'est-à-dire, qu'elles jaunissent, et que leur écorce est devenue assez dure pour pouvoir résister à l'ongle; car en général on appelle fruits *août*és, ceux qui, cessant de croître, prennent la consistance qui leur convient, ce qui marque leur parfaite maturité.

Les citrouilles ne se gâteroient pourtant point sur terre quand on les y laisseroit davantage; au contraire, elles mûriroient et grossiroient de plus en plus. Mais lorsque les premières fraîcheurs commencent, il faut les cueillir le matin par un temps sec, les exposer au soleil en un monceau, pour qu'elles sèchent, puis les mettre sur des ais, sans qu'elles se touchent, dans une serre, ou du moins dans quelqu'endroit tempéré pour les conserver l'hiver : on en garde très-long-temps; la gelée les fait pourrir quand elle les atteint.

Graine. Elle est plate, ovale et assez large, de couleur blanchâtre, rebordée

proprement tout autour : c'est une des quatre semences froides ; on en fait aussi une huile qui est blanche, douce et bonne pour adoucir la peau ; on ne recueille cette graine qu'à mesure qu'on dépèce les fruits pour les manger ; il faut la bien essuyer, la laisser sécher à l'air, et l'enfermer de crainte des souris.

Les *potirons*, *bonnets-de-prêtres*, *trompettes d'Allemagne*, *courges*, *calebasses* et *coloquintes* se multiplient et se cultivent de même, d'autant que ce sont tous des espèces de citrouilles. Toute la différence qu'il y a dans la culture des bonnets-de-prêtres, des trompettes d'Allemagne, et courges et coloquintes, c'est que ces fruits-ci veulent qu'on leur donne des appuis pour monter ; au lieu que la citrouille et le potiron se plaisent à ramper sur terre ; du moins il leur faut encore plus de champ qu'aux autres, et les arroser trois fois par semaine.

Pour que toutes ces plantes reprennent plutôt lorsqu'on les met dans les trous, on doit les couvrir de quelque chose pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne survienne quelque pluie, de crainte que le soleil ne les altère et ne les fasse mourir.

La citrouille est cylindrique et oblongue, verte ou blafarde, et a la chair blanche et tout à fait sans goût. Le potiron est plus estimé et de meilleur goût ; il est rond et rougeâtre en dedans comme en dehors. Il y en a de gros et de petits ; il y en a aussi de blancs et de verts.

Les pommes d'amour, les pommes de merveille, et les mélongènes ou mayennes, sont aussi des espèces de citrouilles.

1. *Cive.* Petite cive, civette, *cepula minor et vulgatior.* Le pied de la cive est un groupe ou assemblage de fort petites bulbes très-nombreuses (jusqu'à cinquante), dont chacune est couverte de son enveloppe particulière, et qui ne tiennent l'une à l'autre que par des racines blanches et déliées. Sa feuille fort menue est crense, fistuleuse, longue. Quelquefois il s'élève une petite tige qui porte une tête ou ombelle de fleurs purpurines, dont toutes les parties sont semblables à celles de la ciboule, monopétales à cinq divisions longuettes et pointues, marquées, suivant leur longueur, d'une ligne violette : ces fleurs sont ordinairement stériles.

2. Cive d'Angleterre, *cepula Britannica.* Toutes les parties de la plante sont de la même forme et dans la même disposition que celle de la civette, mais beaucoup plus grandes.

3. Cive de Portugal, grande cive, *cepula major, sive Lusitanica.* La cive de Portugal, semblable aux précédentes, surpasse l'une et l'autre en grandeur. Sa tige s'élève davantage et sa fleur est plus grande ; de sorte que ces trois variétés ne diffèrent que par la grandeur, surtout de leurs feuilles.

Culture. Au lieu de multiplier la cive par les semences, il est plus expéditif de séparer les touffes au mois de mars (ventôse), et de planter trois ou quatre bulbes ensemble en bordures ou en planche dans une terre légère et bien labourée. Ces trois ou quatre bulbes talent et forment dans la même année une touffe considérable, qui peut subsister quatre ou cinq ans dans la même place. On met sept ou huit pouces d'intervalle entre les touffes ; il faut les sarcler, serfouir, mouiller au besoin ; couper souvent les feuilles, afin d'en faire pousser de nouvelles et plus tendres ; à la fin de l'automne, les couper toutes à fleur de terre, et couvrir les touffes d'un pouce de terreau ou de crotin.

Cochlearia. Cette plante basse, *cochlearia officinalis*, pousse un grand nombre de feuilles radicales, échancrées en coeur du côté de la queue qui est longue de deux à trois pouces, arrondies, quelquefois un peu sinuées, unies par le bord, concaves, assez épaisses et comme grasses et succulentes, de un à deux pouces de diamètre. Sa tige rameuse, garnie de petites feuilles allongées et dentelées, donne à l'extrémité de toutes ses branches un grand nombre de petites fleurs blanches, crucifères, auxquelles il succède des siliques très-courtes, renfermant de petites semences rondes, qui mûrissent en juin (messidor).

Graines et reproduction. Les graines de cochlearia se sèment en terrain frais et à l'ombre, aussitôt qu'elles sont mûres, ou en automne plutôt qu'au printemps, parce que cette plante montant en graine dès avril (germinal), elle feroit peu de profit n'étant semée qu'au printemps. Cependant on peut en semer au printemps et même en été; en mouillant souvent on fera lever quelques graines, mais le plant montera bientôt. Lorsqu'il se plaît dans un terrain, il s'y propage lui-même, et dispense du soin de le semer, mais non de l'éclaircir et de le sarcler.

1. *Concombre.* Concombre commun, *cucumis sativus vulgaris.* Les tiges rampantes et sarmenteuses de cette plante sont assez grosses, longues, rameuses et nombreuses, garnies de feuilles alternes, palmées à angles droits ou découpées peu profondément, unies par les bords, rudes au toucher, couvertes surtout par le dehors d'épines molles, portées par de grosses queues concaves, longues de cinq à six pouces. De l'aisselle des feuilles, il sort des fleurs jaunes, monopétales en cloche évasée, découpées en cinq divisions pointues et égales, solitaires ou deux à deux, portées par des pédicules accompagnés à leur naissance de vrilles simples. De ces fleurs les unes sont mâles, dépourvues d'embryon et de pistil, garnies seulement de trois étamines; les autres sont femelles, portées sur un embryon long d'environ un pouce sur cinq ou six lignes de diamètre, et garnies d'un style à trois stigmates et de trois ou quatre filets d'étamines sans sommets. L'embryon devient un fruit cylindrique, arrondi par les extrémités, long d'environ un pied sur trois pouces de diamètre, souvent courbé, anguleux, et parsemé de petites vérues. Son écorce blanche, jaune, ou verte, mince, couvre une chair ferme, blanche, transparente, dont le centre est divisé en trois loges, qui contiennent une pulpe mucilagineuse et un fort grand nombre de graines plates, elliptiques, dont les deux cotyledons sont couverts d'une pelliucle très-mince et d'une enveloppe extérieure, forte et coriacée.

Graine. Pour recueillir la graine, il faut laisser pourrir sur pied un nombre convenable de fruits, en retirer la graine, la laver en plusieurs eaux, la laisser sécher quelques jours à l'air, la renfermer ensuite, elle se conservera bonne pendant sept ou huit ans. Elle vaut mieux de trois ou quatre ans que de un ou deux; la graine trop nouvelle pousse beaucoup de sarments et donne peu de fruit.

Le *concombre vert* ou *concombre à cornichons* est fort bon, mais si petit qu'il ne se cultive que pour les cornichons. On cultive pour le même usage, et pour curiosité, le concombre serpent, *cucumis flexuosus.*

2. Concombre hâtif, *cucumis sativus vulgaris praecox.* C'est une variété du précédent, qui n'en diffère que par le fruit qui est moins gros et plus précoce.

3. *Petit concombre hâtif*, concombre à bouquet, cuncombre mignon, *cucumis*

sativus minor fructu racematim adnascente. Toutes les parties et productions de ce concombre, disposées et conformées comme celles des deux précédens, sont moindres. Ses tiges moins nombreuses s'étendent rarement au-delà de douze à quinze pouces. Elles se soutiennent droites, jusqu'à ce qu'elles soient obligées de plier et de ramper sous le poids des fruits qui naissent par grouppes ou bouquets de trois ou quatre. Leur longueur est de quatre à cinq pouces sur deux pouces de diamètre. Leur écorce devient jaune. La petitesse de la plante, qu'une cloche du grand moule couvre ordinairement toute entière, jointe au grand nombre et à la précocité de ses fruits, en rend la culture commode et avantageuse; cependant ce concombre est fort rare.

4. Concombre noir, *cucumis sativus perfoliatus fructu nigricante* Ce concombre pousse quelquefois trois tiges; le plus souvent une ou deux très-grosses, à cinq faces ou cannelures, creuses en étoile, longues de deux à trois pieds, droites tant que le fruit ne les fait pas ramper. Les feuilles y naissent dans un ordre alterne fort près les unes des autres. Elles sont fort grandes et portées par des queues creuses, de cinq à six lignes de diamètre sur douze à quinze pouces de longueur. De leur aisselle, il sort des fleurs d'un beau jaune velouté, ressemblantes à celles du potiron, portées par des pédicules longs de trois ou quatre pouces. Les fruits acquièrent au moins un pied de longueur sur trois ou quatre pouces de diamètre, et sont relevés de plusieurs petites côtes suivant leur longueur. Leur écorce raboteuse devient d'un vert presque noir, quelquefois marbré ou rayé de blanc. La chair est sèche, et tire sur la couleur jaune. Ce concombre est médiocrement estimable.

5. Concombre de Barbarie, *cucumis sativus maximus.* Les sarments ou tiges du concombre de Barbarie s'étendent presqu'aussi loin, et les feuilles et toutes les parties de la plante sont peu moindres que celles du potiron. La plupart de ses feuilles sont palmées ou découpées très-profondément. Les fruits, qui ont quelquefois près de deux pieds de longueur sur neuf ou dix pouces de diamètre, sont d'un vert très-foncé, quelquefois marbrés de vert plus clair ou de blanc, rarement de jaune. La chair est sèche et un peu pâteuse. Le seul mérite de ce gros concombre est de se conserver en lieu sec jusqu'à la fin de janvier (mi-pluviôse).

Il y a plusieurs variétés de concombre qui ne sont que curieuses.

1. *Culture.* Dans le commencement d'octobre (vendémiaire), on sème dans de petits pots remplis de terre légère, mêlée avec égale portion de terreau, deux graines de concombre hâtif. On place ces pots en plein air, mais en bonne exposition abritée; et si les deux graines lèvent, on n'en laisse qu'un pied dans chaque pot. Vers la fin de ce mois, et dans le commencement de novembre (à la mi-brumaire), on couvre le jeune plant avec des paillassons pendant les nuits, lorsqu'on peut craindre quelque gelée blanche, ou que l'air est rude; car peu de plantes sont aussi sensibles au froid que le concombre. Enfin lorsque les nuits deviennent trop froides, ce qui arrive souvent dès le commencement de ce mois, on transporte tous les pots sous les cloches ou châssis dans une couche qu'on réchauffe au besoin. On soigne le plant avec attention jusqu'en février (pluviôse), lui donnant de l'air, le couvrant plus ou moins suivant la température de la saison. En février (pluviôse), lorsqu'il montrera ses premières fleurs, on le plantera en motte bien entière dans une couche neuve; ses premiers fruits seront

bons au commencement d'avril (à la mi-germinal). Le plant avancé et fortifié avant l'hiver en supporte mieux les rigueurs, que celui qui n'est né qu'en novembre ou décembre (en brumaire ou frimaire); et s'il exige des soins pendant plus long-temps, il procure une jouissance beaucoup plus précoce que celui qu'on élève par la méthode suivante.

II. La pratique ordinaire est de semer à la fin de novembre ou en décembre (en frimaire), sur couche, une vingtaine de graines de concombre hâtif sous chaque cloche, que l'on borne, que l'on couvre de paillassons ou de litière, etc. suivant que le temps est plus ou moins rude. Trois semaines ou un mois après, repiquer le jeune plant sur une couche neuve, qu'il faut réchauffer exactement, cinq ou six pieds sous chaque cloche, et lui donner de l'air toutes les fois qu'il est supportable. Un mois après, le planter en place à demeure, à dix-huit pouces ou deux pieds l'un de l'autre, sur une troisième et dernière couche, chargée de dix à douze pouces de terre meuble, mêlée d'une moitié de terreau. Les maraichers ne la couvrent que de sept à huit pouces de terreau, et forment le dernier lit de la couche avec le fumier le plus menu, qui supplée à la trop petite épaisseur de terreau. Les concombres nourris de fumier ne valent rien. Lorsque ce plant est assez fort, rabattre la tige, en la coupant, et non en la pinçant avec l'ongle, au-dessus de la seconde feuille; c'est ce qu'on appelle *faire la première taille*. Réchauffer la couche au besoin pour y entretenir une chaleur, non pas grande, mais modérée: ce point est important. Couvrir le plant avec soin, le découvrir toutes les fois qu'un rayon de soleil ou un temps doux la permet. Arroser avec de l'eau échauffée au soleil, ou tiédie au feu, si la longueur du plant en indique le besoin. Lorsque la tige rabattue a poussé ses deux branches ou bras, les arrêter à deux yeux, et lorsque les secondes branches montrent du fruit, les pincer ou couper avec l'ongle à un oeil au-dessus du fruit, et tailler de même les branches qui sortiront successivement les unes des autres. Mais comme cette multiplication de branches produiroit de la confusion, élaguer de temps en temps les branches gourmandes et stériles, celles qui sont trop foibles pour bien nourrir leur fruit, retrancher les feuilles dures, et une partie de celles qui sont éloignées du fruit, qui lui font trop d'ombrage et lui dévorent la séve nécessaire à sa nutrition: donner de l'air le plus souvent qu'il est possible; si le plant n'est pas sous des châssis, mais sous cloches, et que les branches ne puissent plus être contenues sous les cloches, les laisser sortir et s'étendre en liberté, avec l'attention de couvrir la couche avec des paillassons soutenus par des baguettes, si l'on est encore menacé de gelées. Enfin, lorsque le fruit commence à avancer, et que la saison amène des jours de chaleur, comme il arrive ordinairement en avril (germinal), il faut commencer à donner à cette plante, qui aime l'eau, des arrosemens abondans, et aussi fréquens que le besoin l'exige, et avoir grand soin de la tailler. Avec ces soins, les premiers fruits doivent être bons à couper au commencement de mai (floréal), si les rigueurs de l'hiver et du commencement du printemps n'ont pas été excessives. Mais, en suivant cette méthode, il seroit bien plus avantageux d'élever le plant dans de petits pots, jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour être mis en place, parce que les transplantations altèrent beaucoup sa force et retardent son progrès. Les concombres bien cultivés donnent du fruit pendant deux ou trois mois.

III. Le concombre tardif exige bien moins de soins et de dépenses. Au commencement d'avril (à la mi-germinal), on fait, dans une plate-bande d'espalier ou dans un terrain abrité, des fosses d'environ un pied cube, éloignées de deux pieds l'une

de l'autre ; on les remplit de terreau gras ou de fumier bien consommé, recouvert d'un peu de terreau fin, ou mieux de terre meuble mêlée d'égale partie de terreau. Vers la mi-avril (à la fin de germinal, on sème dans chaque deux ou trois graines. Jusqu'à la fin de mai (au commencement de prairial), on défend des gelées tardives le jeune plant avec des cloches, ou des pots renversés, ou des paillassons soutenus sur un treillage, et bordés de litière. Lorsque le plant est en sûreté, on ne laisse qu'un pied dans chaque fosse. Tout le reste de leur culture consiste à les arroser abondamment, et à les tailler exactement à mesure que le fruit arrête sur les branches. On sème sur couche en mars (ventôse); et mis en place entre la mi-avril et le commencement de mai (à la fin de germinal) dans les fosses garnies de terreau ou dans une couche sourde, ils ont bien plus d'avance, surtout s'ils ont été élevés dans des pots, et par conséquent donnent plutôt du fruit. D'ailleurs, n'étant sur une couche qu'à quatre ou cinq pouces de distance, il faut moins de temps et de verre ou de paillassons pour les défendre du froid.

Les amateurs de concombre peuvent s'en procurer jusqu'aux fortes gelées. Au commencement de juillet (à la mi-messidor), on sème à demeure de la graine de concombre tardif sur une couche de litière fraîche et de fumier sec mêlés ensemble, et recouverte de dix à douze pouces de bonne terre meuble. On soigne et on cultive le plant selon ses besoins; lorsque les nuits commencent à devenir froides et accompagnées de gelées, ce qui arrive ordinairement dès le commencement de novembre (mi-brumaire), on couvre le plant avec des châssis vitrés ou des cloches, et on ajoute par la suite des paillassons, de la litière ou autres couvertures nécessaires pour le défendre des grands froids. On a soin d'entretenir exactement la chaleur de la couche par des réchaods, et on peut espérer de recueillir du fruit jusqu'aux fortes gelées.

Les concombres destinés à produire des cornichons se sèment en pleine terre, vers la fin de mai (mi-prairial), et n'exigent que d'être mouillés au besoin. On commence à en couper les petits fruits en septembre (fructidor).

Les feuilles du concombre se couvrent quelquefois d'une farine ou poussière blanche: c'est la maladie du *blanc* ou *meunier*; on peut en préserver la plante en la couvrant de paillassons ou de litière pendant les temps et les nuits froides. Si elle en est attaquée, il faut retrancher toutes les feuilles et les parties infectées de cette lèpre.

IV. Le concombre noir et le concombre de Barbarie se sèment sur couche à la fin d'avril (à la mi-germinal), et se repiquent dans des fosses garnies de fumier consommé, ou dans une terre bien fumée; le noir à deux pieds de distance, celui de Barbarie à six ou sept pieds. Comme leur principal mérite est de se conserver fort avant dans l'hiver, il suffit que leur fruit soit mûr avant les gelées, et placé en lieu sec et aéré; ils n'exigent que d'être taillés et mouilés au besoin.

Corne-de-cerf, est une fourniture de salades, dont la graine est des plus menues, longuette et d'un minime fort obscur. On la sème en mars (ventôse), moins dru qu'on peut, à cause de sa petitesse: elle se forme dans une espèce de queue de rat; on la recueille au mois d'août (thermidor). Cette plante produit de nouvelles feuilles à la place de celles qu'on coupe, comme l'oseille, le perail et autres.

Courge, plante encore plus rampante que la citrouille, qui a les feuilles comme le lierre, mais grandes et blanchâtres; la fleur blanche et grosse, presque de la figure d'une étoile, mais qui tourne peu à fruit. Il y en a de longues, de plates et de rondes, qu'on appelle *calebasses*, parce qu'on en vide et qu'on en fait sécher

l'écorce pour faire des calebasses. La courge est une des quatre semences froides. On fait sécher au soleil ou à la fumée sur des ais, celles dont on veut se servir en manière de bouteilles. On fait prendre aux courges telle figure que l'on veut. Pour y parvenir, il n'y a qu'à enfermer une jeune courge dans une bouteille ou dans un moule de plâtre qui ait au-dedans la figure que l'on veut donner au fruit; la courge en grossissant remplira le moule et en prendra la figure.

1. *Cressan.* Cresson alenois, nasitor, *nasturtium hortense.* Le cresson alenois est une plante annuelle, ou plutôt de quelques mois, dont les feuilles disposées dans un ordre alterne, sont petites, ailées d'un à trois rangs, ou composées de deux à six folioles, et terminées par une impaire; les grandes folioles sont elles-mêmes recomposées de deux ou quatre folioles dentelées profondément, d'un goût parfumé, d'un vert tendre; elle élève à dix-huit ou vingt pouces une tige cylindrique, unie, d'environ deux lignes de diamètre, garnie de rameaux, sur lesquels s'ouvrent successivement des bouquets de petites fleurs, composées d'un calice court, de quatre fort petits pétales blancs rangés en croix, de quatre étamines inégales, au milieu desquelles s'élève un petit stile cylindrique porté sur un embryon, qui devient une silique ronde aplatie, dans laquelle est renfermée une petite semence ovoïde, plate, d'un jaune foncé.

2. *Cresson* frisé, *nasturtium hortense folio crispo.* Cette variété est distinguée par sa feuille un peu plus grande, d'un vert foncé et frisée.

3. *Cresson* doré, *nasturtium hortense flavum.* La feuille d'un jaune doré, un peu allongée, et découpée inégalement; la graine beaucoup plus petite et d'un jaune orangé clair, sont les caractères particuliers de cette variété. Il y a plusieurs autres variétés de cresson; celui de Para, et celui de Brésil à fleur rougeâtre.

Culture et graine. Le cresson se sème pendant l'hiver sur couche, et est bon à couper douze ou quinze jours après avoir été semé; pendant les trois autres saisons, il se sème par rayons en pleine terre bien meuble. Comme il n'est agréable que lorsqu'il est jeune et tendre, et qu'il monte promptement en graine, il faut en semer tous les quinze jours, et pendant l'été le semer à l'ombre et le mouiller fréquemment.

1. *Echalotte.* Petite échalotte, échalotte commune, *cepa ascalonica minor.* L'échalotte est une petite bulbe presque conique, de cinq ou six lignes de diamètre, qui renferme sous une enveloppe commune de quatre à douze caïeux ou petites tubercules qui ne sont adhérentes que par la couronne. Une bulbe mise en terre, ces petits caïeux rompent l'enveloppe, grossissent, et forment chacun une nouvelle bulbe, de laquelle sortent des feuilles fistuleuses, cylindriques, longues de trois à douze pouces, sur une demi-ligne à trois lignes de diamètre, suivant la grosseur et la force de la jeune bulbe, qui annonce ordinairement par le nombre de ses feuilles celui des caïeux qu'elle renferme.

2. Grosse échalotte, *cepa ascalonica major.* Celle-ci ne diffère de la précédente que par la grosseur de sa bulbe, qui est à peu près double, et par ses feuilles qui sont de grandeur plus que double. Il est assez rare de conserver plusieurs années cette échalotte sans dégénérer, ce qui feroit penser que la petite échalotte n'est que la grosse dégénérée; cette altération n'est pas étonnante dans une plante exotique, à laquelle on ne connoît pas encore le terrain et la température convenables.

Culture

Culture et reproduction. Dans le commencement de mars (mi-ventôse), il faut séparer les tubercules des buttes d'échalotte ; les planter à quatre pouces de distance en bordures ou en planches bien labourées ; ne les point enterrer, ni enfoncer plus qu'à fleur de terre ; elles ne demandent ni arrosement, ni d'autre culture que d'être sarclées au besoin. On peut faire usage des bulbes vertes dès le mois de mai (floréal) ; vers la fin de juin (mi-messidor), lorsque les feuilles sont entièrement sèches, on déterre toutes les bulbes ; on les laisse quelques jours exposées au soleil, ensuite on les serre en lieu sec ; cette plante est difficile sur le terrain.

1. *Epinard.* Petit épinard, épinard commun, *spinacia minor.* L'épinard est une des plantes les plus communes dans les potagers, et des plus employées dans la cuisine. Sa racine est un pivot long de quatre ou cinq pouces sur six ou sept lignes de grosseur dans son plus grand diamètre, blanc, quelquefois teint de rouge, surtout aux individus mâles, et garnie de quelque chevelu ou de fibres déliées. Les feuilles qui naissent du sommet de la racine acquièrent cinq ou six pouces de longueur sur quatre ou cinq pouces de largeur ; elles ont à leur épanouissement une ou deux grandes découpures longues, étroites et pointues ; du reste elles sont unies, terminées en pointe, et portées par un long et gros pédicule creux en dedans, cannelé en dehors. Du centre de ces grandes feuilles s'élève une tige haute de deux ou deux pieds et demi sur sept ou huit lignes de diamètre, cylindrique, creuse en dedans, souvent cannelée en dehors et quelquefois unie. Elle est garnie de feuilles opposées ou presque opposées, d'autant moins grandes et moins découpées qu'elles naissent plus loin du pied ; de sorte que vers l'extrémité de la tige ils ont à peine deux ou trois lignes de largeur, ou n'en ont que de fort étroites. La tige est terminée par une panicule de fleurs très-nombreuses, qui dans les individus mâles sont composées d'un calice à cinq divisions, et de cinq étamines assez longues, garnies de leurs sommets ; dans les individus femelles, elles sont composées d'un calice à quatre divisions, et de quatre stiles terminés par des stygmates, et suivies de graines pyriformes, ou ovoïdes aplaties, renfermées dans une membrane garnie de deux à quatre cornet ou épines fortes et très-aigues, ou dans une membrane ronde et lisse ; car il y a deux variétés de cet épinard, qui ne diffèrent que par la graine épineuse dans l'une, et unie dans l'autre ; cette dernière est plus commode à semer. De l'aisselle de chaque feuille de la tige, il sort une panicule, mais beaucoup moindre que celle qui la termine.

2. Grand épinard, épinard de Hollande, *spinacia major.* Les feuilles de cette variété sont beaucoup plus grandes que celles de l'épinard commun. Souvent elles excèdent neuf pouces de longueur, sur sept ou huit pouces de largeur, sont plus larges ou moins élancées, plus épaisses ; sa tige s'élève de trois à quatre pieds, et prend de huit à dix lignes de diamètre. Ses fleurs et ses graines sont les mêmes et de même grosseur ; elle est plus profitable, et résiste mieux aux fortes gelées.

Culture. Dans une terre bien labourée, ameublie et amendée, on sème la graine d'épinard en rayons, on la recouvre au râteau, on la marche, ou on bat la terre avec le dos de la bêche ; aussitôt on donne une bonne mouillure, et le lendemain on couvre la planche de terreau, si l'on en a. La graine d'épinard commun lèvera en peu de temps ; celle du grand épinard ne lèvera qu'en quinze ou vingt jours ; cette plante n'exige que d'être mouillée au besoin et sarclée exactement.

1°. On sème de l'épinard à la mi-août (à la fin de thermidor), qui est bon à cueillir, et non pas couper, au commencement d'octobre (vendémiaire) ; on en sème

à la mi-septembre (à la fin de fructidor) , qui ne se cueille ordinairement qu'en décembre (frimaire) ; ces deux semis fournissent pendant l'hiver. On en sème encore au commencement d'octobre (en vendémiaire) , qui ne se coupant qu'après l'hiver, succèdent aux deux semis précédens, et fournissent jusqu'aux nouveaux.

Graine. De ces semis faits avant l'hiver , on conserve la quantité convenable de pieds pour porter de la graine ; ils montent dès le commencement de mai (à la mi-floréal) ; lorsque la fleur est passée, il est bon d'arracher les pieds mâles. On soutient les tiges du grand épinard , et aussitôt qu'elles commencent à jaunir , on les coupe, on les expose au soleil sur un drap pendant quelques jours , où la graine achève de mûrir , aussitôt on la bat et on l'enferme en lieu sec ; elle se conserve trois ans ; celle des semis du printemps est égale en bonté , mais moindre en quantité.

2°. Au commencement de mars (en ventôse) , on reprend les semailles d'épinard ; et depuis ce temps jusqu'à la fin de l'été on en sème tous les quinze jours , parce qu'il ne se coupe qu'une fois ; il faut même , pendant l'été , le semer à l'ombre et le mouiller très-fréquemment , pour l'empêcher de monter en graine presqu'en naissant.

Estragon. Estragon , targon , serpentine , *Abrotanum lini folio acriori et odorato.* Cette plante est vivace, et forme une touffe de petites tiges cylindriques, hautes de dix-huit à vingt-quatre pouces , garnies de feuilles alternes , longues d'un à trois pouces, larges de deux à six lignes , lisses , unies par les bords , d'un vert clair. De l'aisselle des feuilles , il sort des branches garnies de feuilles et de petits rameaux disposés dans le même ordre. Les rameaux de la partie inférieure des tiges et de leurs branches s'alongent très-peu , rarement plus d'un pouce, et ne portent que des feuilles ; les autres se terminent par des panicules et petits épis de très-petites fleurs apparentes , les unes femelles , les autres hermaphrodites , dont les pétales ne s'épanouissent point ; les unes et les autres sont suivies de fort petites graines.

Culture et multiplication. Quoique cette plante se multiplie de semences , comme elle produit rarement, il est plus ordinaire de la propager de boutures , ou mieux de pieds éclatés. Au printemps , dès qu'on aperçoit ses drageons sortir de terre, on arrache quelques touffes , on les sépare , et on plante chaque partie à un pied de distance en terre bien labourée. Il faut arroser , serfouir , sarcler ce plant, en couper tous les quinze jours , dans l'été , une partie , afin qu'il pousse de nouvelles tiges, dont la feuille soit tendre. En novembre (brumaire) , il est bon de couper tout l'estragon à fleur de terre , et de couvrir les pieds d'un pouce de terreau. Dans le même temps , on peut transplanter quelques pieds sur couche , si on veut en avoir pendant l'hiver. Tous les trois ans , il faut renouveler la plantation d'estragon.

1. *Fenouil.* Fenouil commun , anis doux , *faeniculum vulgare sativum.* Cette plante qui croît naturellement en Afrique , et même dans plusieurs de nos départemens , a été transportée dans les potagers et adoucie par la culture. Elle est vivace par sa racine qui est unique , droite, en navet alongé. De son collet , il naît des feuilles assez grandes , ailées à trois ou quatre rangs , laciniées en longs filamens , portées par des queues cylindriques sans sillon ; et il s'élève une tige à quatre ou cinq pieds , cylindrique , droite , pleine d'une moelle blanche et fongueuse , garnie dans un ordre alterne de feuilles , dont le pédicule , large et membraneux à sa naissance , embrasse la tige sans faire anneau. Vers son extrémité , elle se divise en plusieurs rameaux qui se terminent par de larges ombelles de petites fleurs

jaunes à cinq pétales; cinq étamines, deux pistils, portées sur un calice qui se change en deux graines brunes, assez grosses, nues, oblongues, plates et unies d'un côté, convexes et cannelées de l'autre.

2. *Fenouil doux.* Fenouil de Florence, *faeniculam dulce officinarum.* Les feuilles de cette variété sont plus petites, sa tige s'élève beaucoup moins, et ses graines sont triples en grosseur, d'une saveur et d'une odeur plus douces et plus agréables. Ses autres caractères varient, et elle est fort sujette à dégénérer. Les autres espèces et variétés de fenouil appartiennent plus à la botanique.

Culture. Le fenouil se sème par rayons au mois de mars (ventôse) en planches ou en bordures, dans un terrain meuble et bien labouré, qui ne soit ni froid ni trop humide. Si le temps est sec, on l'arrose un peu pour le faire lever. En mai (floréal), on l'éclaircit ou on le repique, et on le sarcle. Il n'exige point d'autre culture. Mais si l'on veut en faire le même usage que du céleri, auquel il est bien supérieur dans les climats et les terrains qui lui conviennent, il faut semer le fenouil doux en mai (floréal), ou au commencement de juin (à la mi-prairial); lorsque le plant est assez fort, le repiquer en planches comme le céleri, à un pied de distance en tout sens; le mouiller souvent pour qu'il profite; le butter lorsqu'il a acquis une force suffisante.

1. *Fève de marais.* La grosse fève de marais, *faba hortensis major*, élève à deux ou deux pieds et demi, d'une à trois tiges creuses, quadrangulaires, ou relevées de quatre arrêtes saillantes, garnies de feuilles dans un ordre alterne, composées de deux à six ou huit folioles presque ovales, qui ne sont pas articulées, mais font corps avec un pédicule triangulaire, sillonné, ailé à sa naissance, faisant aussi corps avec la tige, et terminé par une très-petite vrille simple qui tient lieu d'impaire. Le nombre des folioles est moindre à proportion que la feuille naît plus près du pied de la plante; mais elles sont plus grandes (longues de trois pouces et demi, sur deux pouces et demi de largeur), plus étroites à leur épanouissement, et plus larges et arrondies à leur extrémité. Les feuilles de fève sont d'un vert lavé de bleu. Des aisselles de feuilles supérieures à la quatrième ou cinquième, il sort des épis de trois à neuf fleurs papillonnacées, attachées à un pédicule commun, composées d'un calice tubulé à cinq divisions; de cinq pétales, dont le supérieur ou étendart se relève, et est blanc légèrement teint de rouge sur pourpre à sa base, et rayé en dedans d'un grand nombre de lignes ou traits déliés d'un violet presque noir; les deux ailes ou pétales latéraux sont d'un noir velouté, bordés de blanc; et les deux inférieurs ou la nacelle, sont fort petits et blancs: de deux faisceaux, chacun de cinq étamines blanches, et d'un pistil qui se change en une gousse ou silique un peu charnue, couverte d'un duvet très-fin, presque cylindrique pendant qu'elle est verte, contenant de trois à six graines ou féves, longues de dix à douze lignes, sur sept à huit de largeur, plates, presque ovales, et couvertes d'une peau fort dure. Lorsqu'elles sont parvenues à leur maturité, les gousses et toute la plante se dessèchent et deviennent noires.

2. *Fève* de marais commune. C'est une sous-variété de la précédente, dont les cosses sont aussi longues, mais beaucoup moins larges et les féves plus nombreuses et moins grosses.

3. La *petite féve* de marais, féve Julienne, *faba hortensis minor*, n'est admise dans les potagers qu'à cause de sa précocité.

4. *La féve* de marais à châssis, *faba hortensis pumila*, n'est pas plus grosse que la précédente; mais elle mérite d'être cultivée, parce qu'elle rapporte beaucoup, et parce que, ne s'élevant que de huit à douze pouces, elle est propre à être cultivée sous châssis, et à former de jolies bordures. Elle tale et produit une touffe. Les pieds qui s'alongent, et ne donnent qu'une ou deux tiges, doivent être arrachés avant qu'ils fleurissent, comme dégénérés en une petite féve qui ne vaut pas mieux que le n°. 3, si ce n'est pas elle-même.

5. *La féve* d'Angleterre, ou féve de marais ronde, ou féve de Winsdor, *faba hortensis major rotunda*, aussi grosse et plus délicate que le n°. 1, en diffère par sa forme qui est ronde et plate, imitant celle de lentille. Elle est préférable aux autres pour sécher verte pour l'hiver.

La féve de marais verte, et la féve d'Angleterre à cosse très-longue, ont leur mérite.

La plupart de ces variétés de féves ont une sous-variété de couleur rouge. Plusieurs autres variétés de féves, que l'on pourroit ajouter, sont méprisables. Celle à fleur rouge n'intéresse que par la couleur de sa fleur.

Culture. La grosse féve de marais ainsi que les autres, aime une bonne terre, plutôt forte que légère, bien labourée, fumée et amendée. On en sème dès les mois de décembre et de janvier (en nivôse), au pied des murs, à l'exposition du midi. Celles qu'on peut défendre des gelées, des mulots et autres animaux, donnent du fruit en mai (germinal). Depuis le mois de février jusqu'à la fin d'avril (de la mi-pluviôse à la mi-floréal), elle se sème à trois ou quatre pouces de distance en planches ou autrement, par rayons distans de huit à dix pouces, ou mieux par touffes. Lorsque le plant a quatre ou cinq feuilles, il est bon de le serfouir en approchant la terre autour du pied pour le chausser. Il ne demande point d'autres soins jusqu'à ce qu'il soit en fleur. Alors on pince, ou on coupe au-dessus du dernier épi, l'extrémité des tiges qui consommeroit inutilement la séve, et qui, étant plus tendre que le reste de la plante, est plus sujette à être attaquée du puceron. Quoiqu'on ne sème point de féves de marais après le mois d'avril (floréal), parce qu'ordinairement le jeune plant est ruiné par cet insecte, on peut en risquer quelques semis après ce terme; dans les terrains humides, et dans les années pluvieuses, elles réussissent assez bien. On peut aussi après la récolte en vert des premiers semis, couper les tiges à fleur de terre: il en repousse de nouvelles qui donneront une seconde récolte à la fin de l'été, si le puceron ne dévaste point, et si le terrain est bon et un peu frais.

Il est bon de destiner quelques planches particulières pour en manger en vert, sans cueillir des gousses dans toutes les planches; et quand on a entièrement dépouillé quelques plants, on en coupe les montans près de terre, afin qu'ils jettent de nouveaux jetons qui porteront leur fruit dans l'arrière-saison.

Pour celles qu'on veut garder, on les laisse bien sécher sur pied jusqu'à ce que les gousses et la tige soient toutes noires; alors on les arrache pendant la grande chaleur du jour; on les bat au fléau à petits coups, et on les vanne à sa commodité. Les féves séchées ne sont plus d'un si bon goût; on les garde ainsi pour semer: elles sont bonnes à cet usage pendant deux ans.

Le fraisier, *fragaria*, est une plante vivace, dont les feuilles sont disposées dans un ordre circulaire ou spiral, autour d'un support ou d'une petite tige longue d'un à trois pouces, qui est embrassée par des stipules ou membranes minces, coria-

cées, transparentes, longnes, terminées en pointe qui accompagnent les qneues des feuilles à leur naissance, et se recouvrent l'une l'autre.

La feuille portée par une queue longue de quatre à huit pouces, menue, cylindrique, creusée d'un petit sillon, est composée de trois folioles de forme et de grandeur différentes, garnies par les bords de dents aiguës et longues, dont la pointe est de même couleur que le fruit. La foliola directo est assez régulière, moins large à son extrémité qu'au milien, et terminée en pointe à son épanouissement. Les deux folioles latérales sont de forme irrégulière, et semblent composées chacune de deux folioles réunies. Les appendices ou petites folioles de diverse forme et grandeur qui se trouvent souvent sur la queue des feuilles, et quelques feuilles à cinq folioles bien formées et bien distinctes que produisent les pieds très-vigoureux, rendent cette réunion évidente.

Chaque queue de feuille couvre sous son aisselle un oeil. Lorsqu'il s'ouvre, il produit une autre tige ou oeilleton, ou une branche ou pousse rampante, longue d'un à trois pieds, cylindrique, droite, menue, garnie de plusieurs noeuds embrassés par des gaines qui couvrent chacune un oeil : elle se nomme *filet*, *coulant*, *fouet*, *trainasse*, et c. Ces yeux produisent, de deux l'un alternativement, des oeilletons qui s'enracinent et propagent le fraisier. Les autres yeux alternatifs demeurent fermés ; ou, si le filet est vigoureux, ils produisent autant de branches qui font les mêmes productions dans le même ordre.

Il s'élève du centre des tiges ou oeilletons capables de fécondité, des tiges beaucoup plus grosses et beaucoup moins longues que les filets, qui se divisent et sous-divisent en petits rameaux enveloppés d'une gaine à leur naissance, et terminés par un bouton à fleur. Ces tiges sont verticales, et plus ou moins hautes et rameuses suivant la variété.

La fleur est composée d'un calice d'une seule pièce échancrée profondément en dix divisions longues et terminées en pointe, dont les cinq intérieures, ordinairement les plus grandes, ne varient point de forme ; et les extérieures n'ont ni forme ni grandeur constantes : de cinq pétales blancs disposés en rose, plus ou moins grands suivant la variété du fraisier, et l'endroit où naissent les fleurs ; car celles qui sortent des premiers noeuds de la tige sont les plus grandes, et ont ordinairement plus de cinq pétales, et plus de dix divisions au calice ; les autres diminuent de grandeur à proportion qu'elles sortent de noeuds ou terminent des rameaux plus éloignés de la tige : de vingt étamines, ou plutôt d'autant de fois quatre étamines qu'il y a du pétales placés régulièrement et sur un seul rang dans les fleurs des fraisiers d'Europe ; et d'autant de fois cinq étamines qu'il y a de pétales dans les fleurs des fraisiers d'Amérique : d'un gros support charnu, hémisphérique, quelquefois un peu conique, garni de cent (souvent plus) pistils, dont l'embryon porte un petit stile surmonté d'un stigmate.

Le support devient un fruit fondant, succulent, de couleur et saveur différentes suivant la variété, de grosseur et de forme pareillement différentes suivant la variété et suivant la grandeur de la fleur qui l'a produit, portant sur la surface de la peau des semences nues. On décrira les fleurs et les fruits qui naissent des premiers noeuds des tiges.

1. *Fraisier* commun à fruit rouge, fraisier des bois, *fragaria vulgaris fructu rubro.* Ce fraisier, cultivé dans un bon terrain, forme une touffe de quinze à vingt oeilletons, dont les feuilles sont nombreuses et grandes, leurs folioles ayant quelquefois trois pouces et demi de longueur sur deux et demi de largeur, bordées

de dents longues très-aiguës. Ses tiges, fort rameuses, s'élèvent de six à dix pouces. Ses fleurs sont bien ouvertes, larges de neuf ou dix lignes. Ses fruits, ordinairement très-raccourcis, quelquefois ovales tronqués par un bout, de huit ou neuf lignes de diamètre sur une hauteur de six à dix lignes, sont lavés de rouge et teints de rouge foncé vif et brillant, délicats, d'un goût et d'un parfum relevé et excellent. Les premiers fruits mûrissent, vers la fin de mai (à la mi-prairial), à l'exposition du midi, et les derniers, vers la mi-août (fin de thermidor), à l'exposition du nord. Si l'on sème les graines de fraises des bois, et qu'on cultive en bon terrain le plant qui en naîtra, on recueillera des fruits, dont la grosseur rendra presque méconnoissable l'espèce de ce fraisier.

2. *Fraisier* à fleur semi double, *fragaria vulgaris flore semi-duplici.* Cette variété du fraisier commun produit de bon fruit, mais fort petit. Elle n'est intéressante que par ses jolies fleurs, qui ont de vingt à quarante-cinq pétales inégaux, disposés sur plusieurs rangs.

3. *Fraisier* sans coulans, fraisier-buisson, *fragaria vulgaris sine flagellis repentibus.* C'est une autre variété du fraisier commun, qui, au lieu de produire des filets, multiplie ses oeilletons quelquefois jusqu'au nombre de cent, qui forment une très-grosse touffe, et par conséquent donnent des fruits très-nombreux. Il a une sous-variété à fruit blanc.

4. *Fraisier* commun à fruit blanc, *fragaria vulgaris fructu albo.* C'est encore une variété du fraisier commun, qui n'en diffère que par la couleur du fruit, qui a moins de goût et de parfum. Ses filets, ses tiges et l'onglet des dents de ses feuilles sont blancs.

Il a une sous-variété propre pour les châssis, parce qu'elle est fort hâtive, et que ses tiges et les queues de ses feuilles s'élèvent peu. On la nomme *fraisier de châssis*, ou *fraisier blanc hâtif d'Angleterre.*

5. *Fraisier* de Montreuil, fraisier fressant, *fragaria hortensis fructu rubro.* Ce fraisier est le fraisier commun des bois, ou une variété, dont le plant élevé et cultivé dans un bon terrain, et transplanté dans les potagers, produit des fruits plus gros, mais moins parfumés, souvent très-anguleux et comme formés de plusieurs fruits réunis, effets de la culture et de la bonté du terrain. Il a une sous-variété à fruit blanc.

Il se trouve dans les bois plusieurs variétés de fraisier commun, dont la culture rend le plant plus ou moins fort, et le fruit plus ou moins gros, plus ou moins arrondi. Souvent, avec le bon plant, on arrache et on transplante un fraisier stérile, connu sous le nom de *fraisier coucou*, que l'on ne distingue que dans la suite par ses tiges grêles, longues, effilées, et par sa stérilité.

Dans les bois des ci-devant Franche-Comté et Poitou, on trouve un fraisier fort différent du fraisier commun. La plante et les tiges ressemblent beaucoup à celles du fraisier vert. Les fleurs sont plus grandes, et les pétales d'un blanc pur. Le fruit est très-alongé, renflé par la tête, tronqué par les deux extrémités. Ses semences sont enfoncées dans des cavités ou alvéoles fort peu nombreuses. Il a un parfum très-fort et très-fin; mais il donne très-peu de fruit, s'il n'est planté au pied d'un mur, ou bien abrité : aussi se place-t-il dans les bois au pied des buissons, et jamais dans des endroits découverts.

6. *Fraisier* des Alpes, fraisier des mois, *fragaria minor semper florens ac frugescens Alpina.* Ce fraisier est moindre que le fraisier commun cultivé dans toutes ses parties et ses productions; mais il a l'avantage d'une fécondité que l'art peut

rendre presque continuelle. Non-seulement les touffes formées donnent du fruit, mais les oeilletons qui naissent des filets, ont à peine quelques feuilles (souvent ne sont pas encore enracinés) qu'ils poussent une tige et fleurissent. Les plus hautes tiges de ce fraisier ont rarement plus de six pouces, et ne sont pas fort rameuses. Les fleurs sont larges de six ou sept lignes, et bien ouvertes. Les fruits sont très-alongés, de forme conique. (Sur le plant vieux et dégénéré ils se raccourcissent beaucoup, mais ils se terminent en pointe; et rarement ils prennent une forme sphéroïde). Leur couleur est d'un rouge brun plus foncé que celle des fraises communes; le goût et le parfum sont les mêmes. Il a une sous-variété a fruit blanc.

7. *Fraisier* de Bargemon, *fragaria minor bifera.* Ce fraisier n'est pas plus grand que le précédent; mais ses tiges et les queues de ses feuilles sont moins grosses; il tale beaucoup plus, et donne du fruit très-abondamment (aucun fraisier n'est aussi fécond). Son fruit est petit, arrondi ou sphéroïde, blanc ou très légèrement lavé de rouge, et teint d'un beau rouge vif, très-abondant en eau d'un goût fin et très-agréable. Aucun fraisier ne mérite plus d'être cultivé. Dans une bonne exposition, et avec les secours de l'art, on peut en tirer une seconde récolte en automne.

8. *Fraisier* vert, *fragaria gracilis, flore et fructu subviridibus.* Toutes les parties de ce fraisier sont plus grêles que celles des fraisiers précédens. Ses folioles, longues de deux pouces et demi sur deux pouces de largeur, sont bordées de dents longues et très-aiguës, et conservent l'impression des plis en éventail qu'elles avoient avant leur développement: presque toutes les queues des feuilles portent deux appendices. Comme il tale beaucoup, il pousse un grand nombre de tiges fort longues, peu rameuses, qui ne portent chacune que de huit à quinze fleurs, de la même grandeur que celles du fraisier commun, dont les pétales plissés, couronnés, mal épanouis, sont de couleur herbacée, qui s'éclaircit ensuite et devient d'un blanc mêlé de vert. Les fruits, de forme sphéroïde, très-aplatie par les extrémités, et souvent mal arrondie sur le diamètre, d'un vert blanchâtre et lavés de rouge brun, fermes, très-abondans en eau d'un goût et d'un parfum agréables, fort adhérens au calice, hauts de six à sept lignes sur sept ou huit lignes, mûrissent presque tous en même temps. Les tiges étant trop foibles pour porter le fruit, il faut le chercher parmi les feuilles, et souvent à terre. Le fraisier de Bargemon a le même défaut.

9 *Fraisier-caperon*, caperon royal, *fragaria scabra, fructu purpureo majore moschato.* Les touffes de ce fraisier, par le nombre de leurs oeilletons et de leurs feuilles, sont plus grosses que celles d'aucun autre fraisier, excepté du fraisier sans coulans. Toutes ses parties sont plus grandes, plus fortes, garnies de duvet plus rude et plus épais que celles des fraisiers précédens. Souvent ses folioles ont plus de quatre pouces de longueur sur trois pouces et demi de largeur. Ses tiges sont grosses, droites, et tous leurs rameaux s'élevant à la même hauteur et se rapprochant, les fleurs, qui s'ouvrent presque toutes en même temps, forment un bouquet. Elles ont un pouce de diamètre, et leurs pétales bien arrondis sont d'un blanc très-pur. Ses fruits sont gros, très-adhérens au calice, d'une forme presque ovoïde tronquée vers la queue, blancs de cire ou lavés de rouge clair et teints de rouge pourpre, fermes, un peu secs, d'un goût peu agréable, mêlé de miel et de musc.

Ce fraisier étant hermaphrodite, quoique ses beaux fruits de médiocre bonté soient plus propres à couronner un plat d'autres fraises, qu'à être servis seuls, il doit être cultivé pour féconder les deux fraisiers suivans, préférablement au caperon,

fragaria moschata dioïca, anciennement connu (dont il est une variété perfectionnée), duquel les deux sexes sont séparés sur des individus différens et dont les fruits ne sont pas meilleurs, ni aussi beaux : car la culture d'un fraisier qui porte du fruit, tel quel, est moins ingrate que celle d'un fraisier d'autant plus vigoureux qu'il est stérile, qui porte fort loin ses filets et de nouveaux pieds, inutiles et incommodes.

10. Fraisier-framboise, *fragaria scabra flore fœmineo, fructu rubro majore; baccae Idaeae sapore.* Toutes les parties de ce fraisier sont entièrement semblables à celles du précédent. Chaque individu ne porte que des fleurs mâles, ou des fleurs femelles. On ne plante que les individus femelles, et on fait féconder leurs fleurs par celles du caperon hermaphrodite. Ses fruits de même forme et grosseur que les caperons, d'un beau jaune ou lavés de rouge clair et teints d'un rouge cerise, sont fondans, abondans en eau vineuse, parfumés de framboise.

11. Fraisier-abricot, *fragaria scabra flore fœmineo, fructu hinc rubro, inde albido.* Cette variété ne diffère du fraisier précédent que par ses fruits qui sont plus souvent de forme sphéroïde qu'ovoïde, d'un rouge brun foncé et d'un blanc de cire ou très-légérement lavés de rouge, fondans, mais d'un goût et d'un parfum très-peu relevés. Si l'on ne recueille le fruit de ce fraisier et des deux précédens aussitôt qu'il est mûr, il se dessèche ou pourrit.

12. *Fraisier* écarlate, écarlate de Virginie, souvent mal nommé fraisier de Hollande, de Barbarie, de Siam, Caperon, etc. *Fragaria glabra, fructu coccineo, Virginiana.* Les feuilles de ce fraisier sont d'un vert lavé de bleu, lisses, très-minces; leurs folioles d'une forme alongée, garnies par les bords de dents fort longues, étroites et aiguës, souvent sont longues de cinq pouces sur trois et demi de largeur, se soutiennent mal, se renversent, se roulent. Les pétales des fleurs, souvent au nombre de six ou sept, sont presqu'ovoïdaux. Les tiges fort courtes, dans une direction oblique, peu rameuses, ne portent souvent que quatre ou cinq fleurs, dont les dernières nouent rarement. Les échancrures du calice demeurent appliquées sur le fruit et le couvrent jusqu'à sa maturité. Il est de forme ovoïde tronquée, de la grosseur des fraises communes, de couleur écarlate vive, et légérement lavé de la même couleur, ou blanc, fondant, d'un goût et d'un parfum propres, médiocrement agréables. Nulle fraise n'a les pepins placés dans des alvéoles aussi profondes.

On cultive ce fraisier parce qu'il se soutient et réussit bien sous châssis, et parce qu'il est hâtif.

13. *Fraisier* du Chili, *fragaria pubescens, flore amplissimo, fructu maximo, Chiloensis.* Toutes les parties de ce fraisier sont fort grosses, et couvertes d'un duvet blanchâtre long et épais. Dans notre climat, sa végétation est lente; ses oeilletons sont peu nombreux et peu garnis de feuilles, qui sont moins grandes que celles de notre fraisier commun, d'une étoffe très épaisse; leurs folioles, fort larges à proportion de leur longueur, sont bordées de dents courtes et peu aiguës. Ses tiges fort grosses se soutiennent rarement droites, se ramifient peu, ne portent le plus souvent que sept ou huit fleurs. Ses fleurs sont très-grandes (quelques-unes excèdent dix-huit lignes d'étendue), ordinairement mal épanouies; elles ont plus de quarante étamines fort courtes, dont les sommets sont avortés et sans poussière séminale; de sorte que ce fraisier est stérile, si ses fleurs ne sont fécondées par celles de quelqu'un des fraisiers suivans, car il ne s'allie avec aucun des précédens, excepté avec le caperon. Comme il est tardif, il faut le planter à la meilleure

meilleure exposition, pour avancer sa fleur, et au contraire retarder la floraison des fraisiers destinés à le féconder. Son fruit est la plus grosse de toutes les fraises, ordinairement de forme alongée plus ou moins régulière, suivant que la fleur a été plus ou moins fécondée; la peau est lisse, brillante, d'un beau rouge peu foncé, et très-légérement lavée de rouge. La chair est ferme, pleine d'eau très-fraîche d'un goût et d'un parfum peu relevés.

Ce fraisier, qui ne peut subsister dans les terres froides et compactes, n'étant pas touffu, et ne produisant ordinairement que deux ou trois fruits sur chaque tige, n'est pas d'un grand rapport. Mais la masse totale des fruits plus nombreux de la plus belle tige des autres variétés de fraisier n'égale pas celle de ces trois ou quatre fruits.

14. *Fraisier* de Bath, *fragaria flore amplo, fructu maximo hinc albo, indè dilutè coccineo, Bathonica.* Ce fraisier provenu du précédent, fécondé par un fraisier de quelqu'autre race, lui ressemble beaucoup au printemps, lorsque ses feuilles naissantes, très-étoffées, ses grosses tiges, ses gros et vigoureux filets, n'ont pas encore acquis toute leur grandeur; mais toutes ces parties sont beaucoup moins garnies de poil. Dans un bon terrain frais et cultivé, ses feuilles, portées par de fort longues et grosses queues, sont souvent à quatre folioles, longues de quatre pouces et demi, et larges de trois pouces, d'une étoffe lisse, brillante, forte, épaisse, garnies de grandes dents arrondies. Ses tiges, qui s'élèvent beaucoup plus que celles du fraisier du Chili, et sont un peu plus rameuses, portent une dixaine de boutons à fleurs, dont les derniers ne s'ouvrent point. Les fleurs, larges de douze à quatorze lignes, sont grandes, bien épanouies, hermaphrodites parfaites. Ses fruits, sphéroïdes, souvrat ovoïdes tronqués, ont un pouce de diamètre et autant de hauteur; leur peau est d'un rouge écarlate peu foncé, et blanche ou rarement lavée de rouge: les semences sont dans des alvéoles assez profondes; la chair moins ferme que celle des fraises du Chili, est d'un goût et d'un parfum foible, mais elle est fort pleine d'eau.

Ce fraisier, cultivé dans un terrain qui lui convient, devient le plus grand de tous.

15. *Fraisier* ananas, *fragaria flore amplissimo, fructu magno ananae saporem et odorem referente.* Ce fraisier, né des semences du fraisier du Chili fécondées par le caperon, ressemble beaucoup au fraisier de Bath, auquel il est peu inférieur en grandeur; ses feuilles sont plus lisses, et toute la plante est plus garnie de poil. Ses fleurs sont égales (quelquefois plus grandes) à celles du fraisier du Chili, mieux ouvertes, et réunissent les parties des deux sexes nécessaires à la fructification. Comme leur épanouissement est successif à de grands intervalles, il est plus propre que tout autre à féconder celui du chili qui fleurit tard. Ses fruits sont presqu'aussi gros que la fraise de Bath; les plus gros sont ovoïdes, les autres sont ordinairement sphéroïdes fort aplatis. Leur peau très-lisse et brillante, est d'un côté teinte de rouge un peu ponceau, et de l'autre légérement lavée de rouge sur un fond jaune très-clair. Leur chair est pleine d'eau d'un goût et d'un parfum très-agréables, imitant un peu ceux de l'ananas.

16. *Fraisier* de Caroline, *fragaria flore amplo, fructu magno, rotundo, caroliniensis.* Ce fraisier, un peu moindre que le précédent dans toutes ses parties, lui ressemble beaucoup. Il est moins garni de poil; ses fleurs sont moins grandes; ses fruits plus souvent arrondis, ou un peu alongés, qu'ovoïdes, prennent beaucoup

plus de couleur ; et leur parfum différent est plus relevé que celui de la fraise de Bath.

Les semences de la fraise du Chili ont produit plusieurs autres variétés de fraisiers qui diffèrent peu des précédentes. Il y en a cependant une remarquable, dont le fruit a la peau d'un rouge très-foncé, et la chair presque toute teinte de rouge.

Les huit premiers fraisiers, et leur sous-variétés, sont originaires de notre continent, qui en produit plusieurs autres variétés plus intéressantes pour les curieux que pour les cultivateurs. Nous devons les autres au nouveau monde.

Culture. Le fraisier se multiplie par les jeunes pieds provenant des filets, ou mieux par les oeilletons éclatés des touffes, ou mieux encore par les semences.

Graine. Les graines doivent être recueillies sur les plus belles fraises parfaitement ou même excessivement mûres, et semées comme nous l'avons marqué pour les petites graines à l'article des semis. Elles lèvent dans l'espace de dix à vingt jours, si elles sont toutes fraîches ; beaucoup plus tard, si elles sont anciennes. Lorsque le plant a cinq ou six feuilles, on peut le repiquer en pépinière, ou en place à demeure.

Plant. La plantation des fraisiers, élevés de graines, tirés des bois, éclatés des vieux pieds, nés des filets, se peut faire en toute saison, mais mieux en avril (germinal), afin que le plant ne puisse pas donner de fruit dans la même année ; et qu'au lieu de s'épuiser à produire quelques fraises, il se fortifie, et multiplie ses tiges ou oeilletons pour donner l'année suivante une récolte abondante. Si l'on a ramassé le plant dès l'automne ou pendant l'hiver, il faut le planter en jauge, et ne le mettre en place qu'en avril (en germinal) ; et si quelques pieds poussent une tige, la couper avant que les fleurs s'ouvrent.

Le fraisier se plante en planches mieux qu'en bordures, à la houlette ou à la cheville ; les variétés qui sont grandes ou qui talent beaucoup, à une distance de quinze à dix-huit pouces entre chaque pied ; les autres à dix ou douze pouces.

Il se plaît dans une bonne terre légère, meuble et fraîche ; et il aime à être défendu des rayons brûlans du soleil pendant quelques heures de la journée. Les labours, binages, serfouissages, lui sont nécessaires. Les arrosemens fréquens augmentent sa vigueur et la grosseur de son fruit, mais ils en affoiblissent le parfum.

Couper toutes les feuilles du fraisier après la récolte du fruit, c'est une mauvaise pratique, qui fait périr beaucoup d'oeilletons et souvent des pieds entiers. Il faut seulement retrancher tous les filets qui ne sont pas nécessaires pour remplacer les pieds morts, ou pour fournir de nouveau plant ; et ensuite biner et réchauffer le fraisier, afin qu'il tale et se fortifie.

Ordinairement le plant de fraisier, après avoir donné deux récoltes, se dégarnit, et la plus grande partie périt. Dans quelques terrains, il se soutient trois ou quatre ans, et même davantage. On a vu de très-longues bordures de fraisiers de Bath, de Caroline, et d'Ecarlate de Virginie, subsister en bon état pendant dix ans, sans qu'on les ayent regarnies de nouvelle terre. Tous les trois ou quatre ans, on les éclaircissoit en arrachant les plus vieux pieds. Mais il y a peu de terrains où cette plante puisse subsister aussi long-temps ; et comme elle effritte beaucoup la terre, on ne doit la remettre dans la même place que dix ou douze ans après.

On fait plusieurs plantations de fraisier des Alpes, depuis le commencement de mars jusqu'à la fin de juin (de la mi-ventôse à la mi-prairial), afin de faire des récoltes successives dans la même année jusqu'à la fin de l'automne. Ces nouveaux plants portent du fruit, non-seulement sur les tales des pieds, mais sur les jeunes oeilletons qui naissent de leurs filets. L'année suivante, ils donneront une récolte en même temps que les autres fraisiers Aussitôt après cette récolte, il faut retrancher tous leurs filets, réchausser les pieds, donner quelques arrosemens pendant l'été; ils produiront une seconde récolte abondante en automne; ensuite il faudra détruire le plant.

En avril (germinal), on plante en pleine terre, ou en pots, des pieds forts de fraisiers des bois, de Montreuil, des Alpes, et mieux de blanc hâtif d'Angleterre, et d'écarlate. On les place à l'ombre pendant l'été; on les éfile; on les mouille, pour les fortifier et les faire taler. Depuis la fin de septembre jusqu'à la fin de janvier (de vendémiaire à la mi-pluviôse), on les place sous des châssis, pour se procurer des fraises pendant l'hiver et le printemps. Il ne leur faut qu'une chaleur modérée, mais autant d'air, surtout pendant leur floraison, qu'il est possible de leur en donner, sans retarder leur progrés. Lorsque ces fraisiers cessent de rapporter, il faut les lever en motte, les replanter en pleine terre, les défendre du soleil, et les arroser jusqu'à ce qu'ils ayent bien repris vigueur; ils donneront une nouvelle récolte en septembre et octobre (fructidor et vendémiaire).

La chaleur humide des couches fait souvent périr le fraisier des Alpes. Dans les hivers ordinaires, il suffit de les garantir des grands froids avec des caisses couvertes de châssis vitrés, et garnies par dehors de grande paille, de mousse, ou de terre; lever les châssis, pour donner de l'air lorsqu'il est supportable.

Dans les terrains chauds et légers, où souvent le ver blanc dévaste les fraisiers, il faut semer çà et là dans les sentiers et même dans les planches, dès la fin de février et en mars (ventôse), des féves de marais ou des féverolles. Cet insecte préfère les racines tendres de cette plante aux racines presque ligneuses du fraisier. Aussitôt que l'on aperçoit quelque pied de féve fané, on fouille et on écrase les vers blancs qu'on y trouve. C'est l'expédient le plus sûr pour détruire cet ennemi.

Framboisier. Le framboisier, *rubus idaeus*, est un arbuste touffu, formé de plusieurs brins ou bourgeons droits, cylindriques, armés de petites épines très-nombreuses, haut de trois à six pieds, naissant du collet de la racine, et ne vivant que deux ans; ils sont garnis de feuilles alternes, composées de trois ou cinq folioles de grandeur inégale, allongées, arrondies vers la queue, terminées régulièrement en pointe, dentelées profondément et sur-dentelées: la queue de chaque feuille couvre sous son aissella deux yeux, l'un fort petit qui ne produit qu'une feuille, l'autre gros produit une branche à fruit.

Au printemps suivant ces yeux se développent; la branche à fruit s'allonge, produit dans un ordre alterne de petits rameaux, accompagnés d'une feuille à leur base; ils se divisent en plusieurs filets ou pédicules déliés, couverts d'une gaine ou foliole à leur naissance, et terminées par un bouton conique à fleur.

La fleur est composée d'un calice, divisé en cinq grandes échancrures longuettes et pointues, de cinq petits pétales blancs, ovales, d'un très-grand nombre d'étamines disposées en deux rangs, couchées, serrées, rassemblées contre un faisceau de stiles terminées par leurs stygmates, qui reposent sur autant d'embryons oblongs, attachés sur un support commun au fond du calice.

Les embryons deviennent de petites baies succulentes, qui, jointes ensemble sur le support, forment le fruit hémisphérique nommé *framboise*.

Lorsque les bourgeons et les fruits du framboisier diminuent de grosseur et de nombre, marque qu'il a effrité sa terre, il faut faire une nouvelle plantation. Depuis novembre jusqu'en mars (de brumaire à ventôse), on peut éclater les vieux pieds, ou lever les drageons sortis de leurs racines, les rabattre à huit ou dix pouces, et les planter à trois ou quatre pieds de distance l'un de l'autre.

En février (pluviôse), il faut retrancher tous les brins qui ont donné du fruit l'année précédente, et dont la plupart sont morts; tailler à quinze ou dix-huit pouces une partie des jeunes bourgeons, et laisser les plus forts entiers ou presque entiers; ceux ci produiront plus de fruit, ceux-là en produiront de plus beau; donner un labour et arracher tous les drageons sortis des racines. Le framboisier n'est pas difficile sur le terrain; il ne veut ni fumier ni engrais.

On connoît trois variétés de framboisier utiles par leur fruit.

1. *Le framboisier* commun à fruit rouge, *rubus idaeus spinosus fructu rubro*.

2. *Le framboisier* à fruit blanc, *rubus idaeus spinosus fructu albo*.

3. *Le framboisier* de deux saisons, *rubus idaeus spinosus fructu rubro, bifer*.

Cette troisième variété est bien préférable à la première. Les yeux de l'extrémité des jeunes brins s'ouvrent en automne et produisent des fruits jusqu'aux fortes gelées: au mois de février suivant (plusiôse), on rabat ces brins, les uns à quinze ou dix huit pouces, les plus forts au-dessous des yeux qui ont porté du fruit, on peut même tailler les branches que les brins forts de ce framboisier poussent ordinairement. Leurs yeux inférieurs s'ouvrent et fructifient dans l'été; de sorte que ce framboisier donne deux récoltes, l'une sur le bas des bourgeons de l'année précédente, l'autre sur les sommités des bourgeons de l'année.

Giraumon et pastisson. La nomenclature des plantes a fait séparer du potiron ces deux plantes exotiques annuelles, qui auroient dû être traitées dans le même article. Leurs caractères étant les mêmes, on ajoutera seulement: 1°. Que les giraumons varient beaucoup de forme, de couleur et de grosseur. Il y en a de ronds, de longs, de différentes nuances de vert, de jaune, de tachetés et de rayés de jaune sur un fond vert, de gros, de petits, de lisses, de rudes, de bosselés, et c. Ceux qui sont les plus gros et les mieux arrondis, et dont la peau est la moins dure, la moins lisse, la moins foncée en couleurs, sont les meilleurs. Leur chair fine, délicate, moins aqueuse que celle du concombre, propre aux mêmes usages, n'en a point le goût fort et désagréable. Ils se conservent très-avant dans l'hiver.

2°. Qu'il n'y a peut-être aucune plante dont les variétés offrent autant de diversité dans les fruits, que celles du pastisson. La plante s'élève plus souvent qu'elle ne rampe. La longueur ordinaire de ses branches est de trois à quatre pieds. Ses feuilles naissent peu distantes les unes des autres. Ses fruits sont fort petits par comparaison avec ceux de la plupart des plantes de la même famille; leur couleur varie depuis le jaune le plus pâle jusqu'au plus foncé, souvent tacheté ou rayé de vert; leur chair est ferme et cassante; coupé par morceaux minces, macérée dans le lait froid pendant trois ou quatre heures, roulée dans la farine ou enveloppée de pâte et frite comme les beignets, elle est agréable et d'un goût qui imite celui de l'artichaud. La variété la plus cultivée est celle que la singularité de sa forme fait nommer *bonnet d'électeur*, *bonnet de prêtre*, *artichauds de Jérusalem* et c. et celui qu'on nomme *giraumont-turban*, d'une forme encore plus singulière,

et qui dans un bon terrain acquiert souvent plus de huit pouces de diamètre. Ces fruits se conservent jusqu'au-delà de l'hiver.

On ne fait point mention des courges, goudes, orangines, trompettes d'allemagne, coloquinelles; et c. fruits agréables à la vue, inutiles pour la vie. On en parlera ailleurs.

Culture. La culture de toutes ces plantes est la même que celle de la citrouille et du potiron, mais comme la plupart grimpent, ou s'élèvent droites, il faut les planter au pied des murs, ou leur donner des tuteurs pour les soutenir. Leurs graines se conservent bonnes à semer pendant trois ans. Si tous ces fruits ne sont bien isolés ils se font dégénérer les uns les autres.

Groseillier à grappes. Ce groseillier, *grossularia*, est un arbrisseau qui s'élève sur une tige, ou plus ordinairement forme une touffe dont les bourgeons sont longs et forts, suivant l'état, le terrain et la culture. On trouve sur cet arbrisseau quatre écorces dans le même ordre, la même direction et la même consistance que sur le cerisier: on y distingue pareillement trois sortes d'yeux.

Les feuilles sont alternes, simples, découpées peu profondément en trois grandes ou principales pièces, bordées de dents inégales, qui semblent indiquer que chaque découpure est formée de plusieurs moindres.

Les fleurs rangées en grappes de dix à quinze fleurs, attachées à la rafle par des pédicules fort déliés, sont très-petites, composées d'un calice en godet évasé, divisé en cinq échancrures, de cinq pétales à peine visibles, de cinq étamines fort courtes, d'un pistil dont le stile fendu en deux branches est placé sur un embryon qui devient une baie, fruit ou grain rond, fondant, succulent, d'un goût aigrelet ou acide; contenant de quatre à douze petits pepins, et couvert d'une peau fine, unie et luisante.

Toute terre et toute exposition conviennent au groseillier, qui cependant dans les bonnes donne du fruit plus gros et moins acide. Il réussit bien en touffe, en tige, en palissade, en espalier.

A la mi-février (au premier ventôse) ou dès l'automne, on taille le groseillier. Cette taille consiste à retrancher le bois mort, usé, trop vieux, et les chicots; à supprimer les brins foibles, s'il est trop touffu; à rabattre les jeunes bourgeons qui partent du tronc, à la longueur convenable à la hauteur de la touffe; à tailler les forts bourgeons des anciens brins à trois ou quatre yeux, et les moyens à un ou deux yeux.

Après la taille, il faut labourer au pied des groseilliers, et tous les deux ou trois ans amender la terre avec des engrais bien consommés ou avec de bonne terre nouvelle.

Vers la fin de mai (en prairial), lorsque tout le fruit est bien noué, si le groseillier a poussé des bourgeons forts, il est bon de les pincer ou rabattre sur le quatrième ou cinquième oeil, pour multiplier les branches et les yeux à fruit.

Lorsque le groseillier ne produit plus que de petits fruits trop acides, il faut le déplanter, éclater les plus jeunes brins des vieux pieds, et les planter dans une autre terre, ou dans les mêmes places, en changeant et amendant la terre.

1. *groseillier* à gros fruit rouge, *grossularia hortensis majore fructu rubro.* Toutes les productions de ce groseillier sont plus grandes que celles du groseillier commun. Son fruit, d'un beau rouge clair, est plus gros, plus nombreux et moins acide: il a deux variétés.

2. *Le groseillier* à gros fruit couleur de chair, *grossularia hortensis majore fructu carneo*, dont le fruit est un peu moins acide.

3. *Le groseillier* à gros fruit blanc, *grossularia hortensis majore fructu albo.* Leur acidité est beaucoup moindre; en tout le reste elles lui ressemblent.

4. *Groseillier.* à fruit blanc, *grossularia hortensis fructu margaritis simili.* C'est une variété du groseillier commun, dont le fruit, appelé *groseille perlée*, est un peu plus gros et moins acide.

5. *Groseillier* royal, *groseillier* à fleur rouge, *grossularia hortensis maximo fructu rubro.* Cette belle variété, qui est rare, surpasse beaucoup toutes les précédentes par la grosseur et la longueur de ses bourgeons; par la grandeur de ses feuilles, celle de ses fleurs, dont les pétales sont rouges bordés de jaune, ce qui lui fait donner son second nom; enfin par la longueur de ses grappes bien garnies de grains d'un rouge un peu terne, médiocrement acides, dont la plupart ont près de cinq lignes de diamètre.

6. *Groseillier* à fruit noir, cassis poivrier, *grossularia spinosa fructu nigro majore.* On peut planter quelques pieds de ce groseillier dont le fruit est de quelqu'usage en médecine. L'arbrisseau est moins touffu que le groseillier n°. 1.; ses feuilles sont plus grandes et se soutiennent mal. Ses fleurs sont moins nombreuses et moins petites; il ne noue ordinairement dans chaque grappe que cinq ou six grains, plus gros, noirs, et d'un goût austère, qui contiennent chacun de dix à vingt pepins.

Lorsque le fruit du groseillier approche de sa maturité, si on couvre la touffe de paille pour le défendre du soleil et des oiseaux, il s'y conserve fort bien jusqu'en novembre, et perd presque toute son acidité.

La groseille de Hollande est la plus estimée de toutes, parce qu'elle donne beaucoup de grappes, grosses et longues, qui ne coulent point, si on la met dans une terre forte et humide : son bois est gros et ses feuilles sont larges. Cette espèce veut être plantée de distance en distance, pour en former des buissons, qu'on ne taille point ou peu les deux premières années, pour conserver le jeune bois qui donne le fruit; et les années suivantes il faut tailler assez court, pour avoir du bois et du fruit plus gros, mieux nourri et moins coulant.

La groseille de Hollande blanche est bien plus douce que la rouge, et ne coule pas.

Il n'y pas long-temps qu'on a découvert en France la *passe-Hollande*; et on l'a appelée ainsi, parce qu'elle a les grappes grosses et longues comme le raisin, le bois gros et les feuilles larges comme la vigne : elle est aigre, et par conséquent meilleure à confire que la Hollande qui est très-douce et beaucoup meilleure à manger crue.

Toutes ces espèces de groseilles se multiplient aisément de rejetons en racines, ou de boutures d'un pied de long, qu'on coupe sur un peu de vieux bois, et qu'on fiche en terre. On les met ordinairement dans l'intervalle des buissons : on en fait rarement des planches entières, mais quelquefois de petits carrés ou des quinconces. On les plante au printemps ou en automne.

Quoiqu'ils viennent bien à toutes expositions, cependant, pour en avoir de bon fruit, il est nécessaire que le soleil y donne de tous côtés. Le buisson doit être d'une forme ronde, et pas trop épais dans le milieu. Ils aiment un fonds humide; et s'il ne l'est point, on doit avoir soin de les bien arroser durant le mois de mai et le commencement de juin (en prairial), jusqu'à ce qu'on commence à cueillir des gro-

Digitized by Google

seilles. Il faut ne souffrir qu'un seul montant à chaque pied de groseillier et arracher tous les rejetons qui viennent au bas; ils ne font qu'affamer le fruit du maître buisson, et amasser quantité de limaçons, orties, chiendent et autres ordures.

Les espèces de groseilles communes veulent être taillées court, parce qu'elles sont très-sujettes à couler. La blanche demande à être renouvelée plus souvent que les autres.

Les deux premières années on ne doit point tailler les groseilliers, ou les tailler peu, comme on l'a dit en parlant de la *groseille de Hollande*, afin de conserver le jeune bois qui donne le fruit: mais les années suivantes il faut les tailler assez court, pour avoir du bois et du fruit plus gros et moins coulant.

En taillant, il est nécessaire d'ouvrir un peu les buissons, pour que l'air et la chaleur donnent de la couleur et du goût à tout le fruit.

Il est bon de couper tous les ans les branches des groseilliers qui ont donné du fruit, et de ne laisser que les jeunes qui sont venues de l'année, surtout les vigoureuses qui sont sorties du pied: il n'y a que celles-là qui font de belles groseilles. On peut pourtant épargner les bonnes branches de deux ans. Au reste cette taille se fait pour éviter la confusion, et parce que le vieux bois dégénère.

Quand les groseilliers vieillissent, ou que les grappes commencent à couler, on les recèpe.

Il faut en replanter tous les ans de nouveaux pieds, soit qu'ils ayent racines, ce qui est le mieux, ou qu'ils soient de simples boutures. Pour en avoir d'enracinés, on doit butter dès le mois de mars (ventôse) les vieux pieds qui poussent beaucoup de rejetons, deux ou trois doigts de terre suffisent.

Pour manger des groseilles jusqu'en octobre (vendémiaire), on met du plant à l'ombre entre deux buissons assez grands, afin qu'ils soient moins frappés du soleil; ou bien quand le fruit est formé et qu'il commence à tourner, on lie et on couvre de paille tout le buisson; cela les conserve jusqu'aux gelées.

Groseillier épineux. Quoique ce groseillier, *grossularia spinosa sativo*, paroisse au premier coup d'oeil fort différent du groseillier à grappes, cependant toutes ses parties et leurs caractères sont les mêmes. Ses différences consistent en ce qu'il ne vient qu'en touffes; ses brins sont moins forts, s'élèvent moins; ses feuilles sont beaucoup moins grandes, et leur support est armé de trois épines qui subsistent deux ans; ses fleurs sont plus grandes, solitaires, ou trois au plus attachées sur une rafle commune; son fruit est beaucoup plus gros, couvert d'une peau dure qui renferme une chair fondante pleine d'eau acide, que la maturité rend fade, et de douze à trente pepins.

La première que l'on mange est la groseille verte, qui est de deux sortes, l'une longue et l'autre ronde: celle-ci est plus grosse et meilleure; on s'en sert au printemps dans les sauces, au lieu de verjus de grain; elle jaunit en mûrissant: on l'emploie auparavant pour en faire la première confiture du printemps. On cultive le plant de cette espèce ronde dans les jardins; il vient de plant enraciné, et se plante dans quelqu'endroit perdu. Toute sorte de terre lui convient, on doit seulement lui donner quelques labours de temps en temps. Comme il ne jette guère, il ne faut point le tailler, à moins qu'il ne s'échappe quelques branches qu'on coupe avec le ciseau de jardinier

Le groseillier sauvage a le bois piquant et le fruit petit. Ce plant ne sert qu'à faire des haies: il se multiplie de rejetons et de boutures; on le plante en rigole,

Il y a encore deux espèces de groseilles dont le bois est piquant : l'une est violette et l'autre rouge, celle-ci est grosse et brunit en mûrissant. Tous ces groseilliers chargent beaucoup.

Haricot, *phaseolus*. Cette plante étant d'un grand produit, et d'un grand usage tant en vert qu'en sec, se cultive dans tous les jardins. Sa sensibilité aux moindres gelées montre bien qu'elle n'est pas indigène. Ses variétés se sont multipliées au nombre de plus de cent, distinguées par la grandeur de la plante, la couleur des fleurs, la grosseur, la forme, les couleurs des fruits qu'on nomme *haricots*, *fèves*, *fèves de haricot*, *pois de mai*, etc., et par la grandeur et les qualités des cosses vertes. On ne décrira que les plus intéressantes. Elles se divisent en *haricots à filets*, *à rames*, ou *grimpans ;* et en *haricots nains*, *bas*, ou *sans rames*.

1°. Le *haricot nain* forme une petite tige cannelée, dont les feuilles sont alternes ; de leur aisselle il sort de petits rameaux, dont la plupart se sous-divisent en de moindres, pareillement cannelés et garnis de feuilles. De l'aisselle des feuilles de ces rameaux, et de celles de la tige, à côté de la base des rameaux, il sort de longs pédicules, ou petits rameaux, terminés par des bouquets de quatre à dix fleurs, opposées deux à deux et portées par un petit pédicule qui s'alonge de trois à douze lignes. La hauteur totale de la plante est de douze à quinze pouces. Les feuilles sont portées par une queue cannelée, longue de trois à six pouces, articulée sur une espèce d'avant-pédicule long de deux à quatre lignes, et divisée à son extrémité en trois pédicules, dont les deux latéraux sont très-courts, et celui du milieu est long d'un à deux pouces. A ces pédicules sont articulées trois folioles, dont les deux latérales sont divisées très-inégalement, suivant leur longueur, par une nervure, ce qui sembleroit indiquer que deux folioles sont réunies en une, et que la feuille du haricot pourroit être composée de cinq folioles, ou ailée à deux rangs et une impaire. Il s'en trouve de telles sur plusieurs haricots dans les terres de première qualité, et fréquemment sur les haricots-fèves, n°s. 1 et 2. Ces folioles, à peu près égales en surface, ont de trois à six pouces de longueur, et de deux et demi, à quatre pouces de largeur, suivant la variété de la plante ; leur plus grande largeur est près de leur base ; elles se terminent presque régulièrement en pointe, unies sur les bords, minces, d'un beau vert pré. Les fleurs sont blanches, ou purpurines, suivant la variété, composées d'un calice en godet labié, dont la lèvre supérieure est échancrée, et l'inférieure est à trois divisions larges et pointues ; il est couvert par deux gaines ou feuilles florales plus grandes que lui ; d'un étendard court, mais fort large, droit, un peu échancré en coeur, et réfléchi par les côtés ; de deux elliptiques, portées par de longs onglets, beaucoup plus saillantes, quoiqu'un peu plus longues que l'étendard d'une nacelle étroite, roulée en spirale et enveloppant dix étamines en deux faisceaux, et un stile placé sur un embryon fort alongé, qui devient une silique ou cosse aplatie, terminée par une pointe molle fort aiguë, divisée par des cloisons transversales très-minces, en plusieurs loges au bout l'une de l'autre, contenant chacune une semence ou fève. La longueur (de trois à huit pouces) des cosses, leur largeur (de quatre à huit lignes), le nombre de leurs semences (de trois à quinze) varient suivant la variété.

2°. Le *haricot à rames* pousse de l'aisselle de ses premières feuilles trois ou quatre filets grêles, cannelés, qui s'alongent de quatre jusqu'à plus de vingt pieds suivant la variété, et sont garnis de feuilles alternes distantes de quatre à huit pouces l'une de l'autre. De l'aisselle de chacune de ces feuilles, il sort un bouquet

bouquet de fleurs. Ces filets se roulent en vis dans un sens opposé au mouvement du soleil, c'est-à-dire, de l'ouest à l'est, autour des rames, ou les unes autour des autres, au défaut d'autre appui.

I. *Haricots à rames.* 1. Haricot-féve blanc, haricot d'Espagne blanc, *phaseolus scandens major albus*, *Hispanicus*. Les tiges et les feuilles de ce haricot sont grêles. Il fleurit par bouquets de six à vingt belles et très-grandes fleurs blanches opposées deux à deux sur un grand pédicule commun, long de dix à dix-huit pouces. La plupart de ces fleurs coulent; il n'en noue qu'une ou deux de chaque bouquet. Les cosses sont grandes, recourbées, d'un vert foncé, rudes au toucher, épaisses ou plantureuses; elles ne contiennent que quatre ou cinq grosses féves d'un blanc pur, longues de neuf à dix lignes, larges de cinq à six lignes (C'est le plus gros de tous les haricots qui se cultivent dans notre continent). Lorsque les tiges sont épuisées, il sort des bouquets de fleurs des noeuds les plus bas; et ces fleurs nouent mieux que celles de la première saison; mais les cosses sont fort petites, et ne contiennent qu'une ou deux féves. Les cosses vertes, cueillies avant qu'elles ayent acquis la moitié de leur grandeur, sont tendres et assez bonnes; mais elles ont besoin d'être un peu relevées par l'assaisonnement, parce que, ne contenant que très-peu de féves, elles ont peu de saveur. Les féves sèches seroient fort bonnes, si elles n'avoient pas quelquefois la peau un peu dure; mais tendre écossées, elles sont excellentes. Il faut semer ce haricot de bonne heure pour jouir de toute sa fécondité. Il craint moins que la plupart des autres les derniers froids du printemps, et les premiers de l'automne.

2. *Haricot-féve* gris, haricot d'Espagne, *phaseolus scandens major dilutè violaceus è nigro variegatus*, *Hispanicus*. Ce haricot paroît une sous-variété du précédent. Il est plus grêle dans toutes ses parties. Ses fleurs sont grandes, de couleur ponceau; en automne elles se teignent de violet. Ses féves sont de couleur gris de lin, jaspées de noir. On ne le cultive ordinairement que pour ses belles fleurs.

3. *Haricot* cossu, grand haricot blanc, *phaseolus scandens*, *maximâ siliquâ*, *albus*. Il rame fort haut: ses fleurs sont grandes. Dans les terrains légers ses feuilles se crispent, et ses cosses sont comme avortées par l'extrémité; elles sont plates, longues de huit à neuf pouces, larges d'un pouce, très peu parcheminenses, et contiennent sept ou huit féves blanches, plates, assez grandes.

4. *Haricot* de Soissons, *phaseolus scandens splendidè albus*, *serotinus*; *phaseolus vulgoris*. On fait rarement usage des cosses vertes de ce haricot, parce qu'elles sont dures et parcheminenses, à moins qu'elles ne soient prises fort petites. Elles deviennent longues de cinq à six pouces, et larges de six ou sept lignes, et se marbrent un peu de violet, lorsqu'elles commencent à sécher. Elles contiennent de six à huit féves aplaties, d'un blanc pur et brillant, longues de neuf lignes, larges de quatre, les meilleures de toutes en grain tendre et en féves sèches.

5. *Haricot* blanc commun, *phaseolus scandens absalutè albus*, *vulgoris*. Ce haricot est d'un grand produit. Ses cosses, longues de cinq à six pouces, moins larges que celles du précédent, ordinairement recourbées, trop parcheminenses, sont garnies de sept ou huit féves de grosseur médiocre, d'un blanc un peu terne, bonnes tant nouvelles que sèches.

Il y a plusieurs autres sous-variétés de haricots blancs, de diverses grosseurs et de bon rapport; mais comme ils ne sont bons qu'en féves sèches, et que pour cet

usage même ils sont inférieurs à celui de Soissons et au suivant, on n'en fait point mention.

6. *Haricot* mignon blanc, *phaseolus scandens minor albus*, *hyemalis*. Quelques-uns préfèrent ce petit haricot à celui de Soissons. Il est d'un très-grand rapport, et ne rame pas fort haut. Ses petites cosses vertes sont fort bonnes, étant cueillies avant que le parchemin y soit formé. Elles contiennent six ou sept petites féves d'un beau blanc, ovales, presque rondes sur leur diamètre, d'un goût relevé et excellent.

7. *Haricot* prédome blanc, haricot blanc sans parchemin, *phaseolus scandens minor albus*, *siliquâ tenerrimâ*. C'est le plus estimable de tous les haricots blancs. Ses petites cosses très-nombreuses n'ont aucun parchemin, et sont comestibles jusqu'à ce qu'elles soient presqu'entièrement sèches. Étant bien garnies de féves, elles ont beaucoup de saveur. Les féves sont petites, presque rondes, d'un blanc pur, bonnes sèches. Comme il est assez hâtif, on peut le semer jusque vers la fin de juillet (à la mi-thermidor). Il s'élève peu.

8. *Haricotin*, haricot-lentille, *phaseolus minimus scandens*, *albus subrotundus*. Ce haricot est le plus petit de tous. Il produit un plus grand nombre de cosses qu'aucun autre; étant très-garnies de féves, elles ont fort bon goût; mais dès qu'elles approchent de leur grandeur, elles deviennent dures et parcheminеuses. Ses féves ont environ trois lignes, sont presque roudes, d'un assez beau blanc, bonnes en sec.

Il y a sept ou huit sous-variétés de diverses couleurs ou marbrures, et de même qualité.

9. *Haricot* jaune tendre, *phaseolus scandens flavus*, *siliquâ tenerâ*. Ce haricot est hâtif et de très-grand rapport. Ses cosses sont belles, longues de cinq à six pouces, ont très-peu de parchemin, renferment de quatre à sept féves jaunes.

10. *Haricot* tout jaune, *phaseolus scandens totus flavus*, *siliquâ tenerrimâ*. C'est un excellent haricot dont toutes les parties, feuilles, filets, etc. sont jaunes, excepté les fleurs, qui sont blanches. Ses cosses, belles, tendres, sans aucun parchemin, sont d'un jaune très-pâle, presque blanches. Leur longueur est de plus de six pouces, et leur largeur de sept lignes; elles sont garnies de six ou sept féves jaunes. Il est hâtif, s'élève peu, produit beaucoup dès le pied.

11. *Haricot* prédome jaune, *phaseolus scandens minor flavus*, *siliquâ tenerrimâ*. Le prédome jaune ne diffère du blanc que par la couleur; il en a toutes les bonnes qualités, il paroît même encore un peu plus tendre.

12. *Haricot* mignon jaune, *phaseolus scandens minor flavus*, *hyemalis*. La couleur jaune, et la forme des féves qui est un peu conique, distinguent ce haricot du mignon blanc.

On ne parle pas de plusieurs autres sous-variétés de haricots jaunes, parce que leurs cosses vertes sont dures, et que leurs féves sèches ne sont ni préférables ni comparables aux blanches et aux rouges.

13. *Haricot* rouge commun, *phaseolus scandens purpureus vulgaris*. On cultive assez communément ce haricot, parce qu'il produit beaucoup depuis le pied jusqu'à l'extrémité; et que sa cosse est grande, tendre jusqu'à ce qu'elle ait acquis la moitié de sa grandeur, et garnie de six ou sept féves rouges assez grosses. Comme tous les haricots rouges sont bons (du plus au moins) en vert, et excellens en féves sèches, on en cultive plusieurs sous-variétés, dont on ne fait point mention, parce qu'ils sont inférieurs en bonté à celui-ci et aux deux suivans.

14. *Haricot* rouge sans parchemin, *phaseolus scandens purpureus, siliquâ tenerrimâ.* C'est le plus intéressant des haricots rouges, par la grandeur de ses cosses, qui sont tendres, sans parchemin, et par la bonté de ses féves rouges, tant nouvelles que sèches. Il rame fort haut, et il est sensible aux moindres gelées qui tachent ses cosses.

15. *Haricot-pois* rouge, haricot de Prague, *phaseolus scandens rotundus atro-purpureus, siliquâ tenerrimâ.* Ce haricot, qui s'élève beaucoup, doit être semé de très-bonne heure, parce qu'il est tardif à produire; mais il est de grand rapport. Ses cosses sont de grandeur médiocre, bien nourries, presque toutes recourbées et formant un arc en arrière; elles n'ont aucun parchemin ni filet, et peuvent se manger étant presqu'entièrement sèches. Si elles ont un défaut, c'est d'être trop tendres, et de cuire plus promptement que les grains dont elles sont bien garnies. Les féves sont presque exactement rondes, d'un rouge foncé tirant sur le violet.

16. *Haricot* indienne, *phaseolus scandens pictus.* On ne parle de ce haricot qu'à cause de la beauté de ses féves, grosses, belles, bien nourries, longues de huit lignes, larges de quatre lignes, marquées autour de l'oeil d'une grande tache d'un ronge-brun et terne, et parsemées de petits points de même couleur sur un fond blanc. Elles sont excellentes nouvelles, médiocrement bonnes sèches, parce qu'elles ont la peau fort dure; ses cosses rudes, grossières, très-parcheminеuses, ne sont comestibles que fort petites.

Il a une sous-variété de même grosseur, forme, qualité, teinte dans la majeure partie, et dans le reste parsemée de gros points de couleur maure-doré, ou rouge moins brun.

17. *Haricot* allemand, *phaseolus scandens rufescens è nigro varius.* Celui-ci n'a contre lui que sa couleur; il est le plus hâtif des haricots à rames, et ne s'élève pas fort haut. Ses fleurs sont d'un violet clair; ses cosses sont belles et grandes, longues de sept pouces, larges de neuf lignes, tendres et sans parchemin; mais elles se marbrent beaucoup de violet foncé; elles contiennent six ou sept féves aplaties, roussâtres, marbrées de noir, fort bonnes nouvelles et sèches.

18. *Haricot* de Terre-Neuve, *phaseolus scandens albidus è fulvo varius.* Les cosses de ce haricot sont aussi longues que celles du précédent, moins larges, presqu'aussi tendres, et ne se marbrent tant soit peu de rouge que lorsqu'elles commencent à sécher. Elles contiennent sept ou huit belles féves plates, d'un blanc un peu jaune, marbrées de fauve ou roux fort clair; sa fleur se lave très-légérement de rouge; il est de grand rapport.

Il est inutile d'ajouter ici un grand nombre de haricots noirs, bleus, gris de perle, roux, ventre de biche, aurore, verdâtres, café, maure-doré, et c., et un plus grand nombre qui sont diversement marquetés, jaspés, émaillés, marbrés, et c., quoique quelques-uns soient de grand rapport, et bons en féves sèches.

II. Haricots nains. 1. Haricot nain blanc commun, *phaseolus humilis albus vulgaris.* Ce haricot est en effet très-commun dans les campagnes, parce qu'il produit beaucoup; il s'élève à douze ou quinze pouces; ses cosses sont longues d'environ cinq pouces, bien nourries, fort parcheminеuses, garnies de cinq ou six féves blanches, longues de cinq à six lignes, arrondies sur le diamètre, très-bonnes nouvelles et sèches.

2. *Haricot* nain blanc hâtif de Hollande, *phaseolus humilis albus praecox.* Il s'élève un peu moins que le précédent; ses cosses sont assez belles, médiocrement

tendres dès qu'elles approchent de leur grandeur, garnies de six ou sept féves d'un beau blanc, presque régulièrement ovales.

3. *Haricot* nain blanc hâtif de Laon, *phaseolus humilis albus praecox.* Les cosses de ce haricot sont longuettes, étroites, tendres, quoiqu'elles ne soient pas sans parchemin, contenant de quatre à six féves plates, fort alongées, courbes du côté de l'oeil, elliptique de l'autre côté, d'un blanc pur, fort bonnes; une grande partie de la cosse vers la queue est vide et sans féves.

4. *Haricot* nain blanc du Périgord, *phaseolus humilis albas minor multifer.* Le périgord s'élève très-peu, est hâtif, produit un très-grand nombre de petites cosses assez tendres, contenant quatre ou cinq petites féves blanches; c'est une jolie et fort bonne variété.

5. *Haricot* nain blanc lanson, *phaseolus humilis albus longissimus.* Cette variété se distingue bien de toutes les autres par ses cosses très-longues, très-menues, médiocrement tendres, peu garnies de féves (quatre ou cinq) blanches, petites, très-alongées, arrondies sur leur diamètre.

6. *Haricot* nain blanc flagellé, *phaseolus humilis albas, siliquâ rubro variegatâ.* C'est une des meilleures variétés; il est aussi hâtif que les n°. 2 et 3. La plante s'élève plus qu'aucun des nains précédens; les cosses sont grandes et belles, longues de six pouces, larges de six lignes, tendres et bonnes avant qu'elles ayent acquis les deux tiers de leur grandeur. En séchant elles se marbrent de rouge; elles contiennent cinq ou six belles féves blanches, l'oeil bordé d'un peu de jaune, très-bonnes nouvelles et sèches.

7. *Haricot* nain soufre, *phaseolus humilis melinus.* Ce petit haricot est très-hâtif; ses cosses sont petites, tendres, et presque sans parchemin; elles contiennent quatre ou cinq petites féves couleur de soufre (surore dans les terres fortes) dont l'oeil est bordé d'aurore.

8. *Haricot* nain ventre de biche, *phaseolus humilis fulvus.* Il s'élève beaucoup; ses fleurs sont lavées de violet clair; ses cosses sont larges, de longueur médiocre, tendres, très-peu parchemineuses, d'un vert foncé, garnies de trois à cinq féves assez grosses, plates, de couleur ventre de biche, l'oeil bordé de rouge; il est hâtif, produit beaucoup et long-temps.

9. *Haricot* nain jaune précoce, *phaseolus humilis flaeus praecox.* C'est le plus hâtif de tous les haricots; sa cosse est petite, peu tendre, garnie de cinq ou six féves jaunes, presque régulièremeut ovales, l'oeil bordé d'un peu de rouge.

10. *Haricot* nain jaune sans parchemin, *phaseolus humilis flavus siliquâ tenerâ.* Il est assez hâtif et de grand rapport; ses cosses sont petites, tendres, sans parchemin, et ne contiennent ordinairement que trois ou quatre petites féves jaunes.

11. *Haricot* nain jaune hâtif sans parchemin, *phaseolus humilis flavas praecox, siliquâ tenerrimâ.* Celui-ci est beaucoup plus hâtif que les n°. 2 et 3. La plante s'élève très peu, donne un très-grand nombre de petites cosses, la plupart très-courbées, tendres, sans parchemin; avant que de sécher, elles deviennent d'un rouge très-vif, qui disparoît lorsqu'elles sont sèches; elles renferment cinq ou six féves jaunes, l'oeil bordé de rouge. Ce haricot est regardé comme le meilleur des nains; beaucoup de pieds dégénèrent en haricots noirs, dont la cosse se teint entièrement de rouge, et devient violette en séchant. Il faut être attentif à les trier des jaunes, que l'on réserve pour graine.

12. *Haricot* nain rouge hâtif, *phascolus humilis parpureus praecox.* Ce haricot s'élève beaucoup; il est plus hâtif qué ceux de Laon et de Hollande; sa fleur est

lavée de violet clair. Ses cosses sont petites, bonnes, et tendres avant qu'elles ayent acquis leur grandeur, et contiennent quatre ou cinq petites féves d'un beau rouge, de forme ovale, bien nourries et arrondies sur leur diamètre.

13. *Haricot* nain rouge, *phaseolus humilis saturè ruber.* Quant à la plante, il diffère peu du précédent; sa fleur est bien teinte de violet; ses cosses sont fort larges et assez tendres; elles sont garnies de cinq ou six féves d'un rouge brun, de forme ovale raccourcie.

14. *Haricot* nain de Cherbourg, *phaseolus humilis albus è violaceo variegatus.* Ce haricot s'élève beaucoup; ses feuilles sont grandes; ses fleurs se lavent de violet. Il est fort hâtif, donne pendant long-temps une grande abondance de belles cosses, tendres étant prises petites, un peu trop marbrées de violet, contenant cinq ou six belles grosses féves légérement marbrées de violet sur un fond blanc un peu roux, l'oeil bordé d'aurore, excellentes nouvelles et sèches.

On supprime beaucoup de variétés de haricots nains jaunes, rouges, rouges marbrés de rouge, rouges marbrés de noir, blancs marbrés de rouge, de violets, etc. qui ne sont bons qu'en féves sèches.

15. Haricot nain blanc suisse. *Phaseolus humilis albus cylindricus.* Sa cosse, de grandeur médiocre, devient dure et parcheminеuse dès qu'elle a acquis la moitié de sa grandeur. Cependant on le cultive pour le consommer en vert, parce qu'il produit beaucoup de cosses, et que, n'étant pas fort sensible aux petites gelées, il se sème dans la première et dernière saison: car sa cosse ne contient que quatre ou cinq féves de moyenne grosseur, d'un blanc un peu terne, de forme alongée, et arrondie sur son diamètre. Ainsi il n'est pas de grand rapport en féves sèches.

Il a une sous-variété de même produit et de même qualité, qui ne s'en distingue que par les féves, qui sont un peu plus longues, et courbées ou renfoncées du côté de l'oeil, qui est bordé de plusieurs petites taches noires, rangées régulièrement.

16. Haricot nain blanc suisse marbré de rouge. *Phaseolus humilis albus è rubro variegatus cylindricus.* De tous les haricots suisses, celui-ci est le plus beau. Il est très-hâtif, et produit des cosses étroites, mais longues de six à sept pouces; garnies de féves longues de neuf à dix lignes, cylindriques, marbrées de rouge sur un fond blanc.

Les suisses fauves et les ventre-de-biche sont presque aussi beaux; leur couleur empêche de les préférer aux blancs: les autres (car on compte dix variétés de suisses) ne se distinguent que par leurs diverses marbrures; la forme et les qualités sont les mêmes.

Culture. 1°. Dès décembre ou janvier (en nivôse) on sème sous châssis, sur couche couverte de cinq à six pouces de bonne terre, des haricots nains. On entretient constamment une chaleur modérée; et on donne de l'air toutes les fois qu'il sera doux. Les variétés qui s'élèvent le moins, telles que les n°s. 4 et 12, sont les plus propres à cet usage.

2°. Au commencement de mars (à la mi-germinal) on peut semer des haricots nains les plus hâtifs pour jouir de ce légume en vert dès la fin de mai (à la mi-prairial). Il faut remplir de bonne terre des pots à oeillets; semer quatre ou cinq féves dans chacun; les placer dans une couche sous des clochеs, ou des châssis, ou bien les couvrir de paillassons bordés de litière pendant les nuits; et les défendre des gelées et des mauvais temps. Vers la fin d'avril (à la mi-

floréal), par un temps doux, les planter en mottes bien entières au pied d'un mur à l'exposition du midi; et s'il survenoit encore des gelées, jeter devant quelques paillassons ou autre abri. Au lieu de semer dans des pots, on pourroit semer sur une conche chargée de six ou sept pouces de terre et terreau bien mêlés; repiquer le plant à la fin d'avril (à la mi-floréal) sur une plate-bande au midi, et le plomber à l'eau. Mais cette pratique retarde et affoiblit le plant.

3°. Il faut fumer, bien labourer et ameublir le terrain destiné à être semé en haricots. Il seroit même très-avantageux, si le terrain est fort et compact, de le préparer par trois labours, un avant l'hiver, un au milieu, et le troisième avant de semer. Dans les terres légères et chaudes on peut semer dès la fin d'avril (à la mi-floréal) après deux labours ou même après un seul; si elles sont fortes ou froides, on diffère de quinze jours. Le haricot se sème en bordures, en planches, ou en grands carrés; il se sème grain à grain à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre par rayons distans de six ou sept pouces, et on le recouvre d'un pouce ou un peu plus de terre. Mais il se sème beaucoup mieux par touffes de quatre ou cinq haricots disposés en échiquier à dix-huit ou deux pieds de distance l'une de l'autre en tout sens. Pour cela on fait, mieux avec la houe qu'avec tout autre outil, de petites fosses de trois ou quatre pouces de profondeur sur six ou sept pouces de largeur; on jette dans le fond quatre ou cinq féves, et on les couvre d'un pouce de terre. Si après que les haricots sont semés il survient de grandes pluies qui battent, durcissent la terre, et forment une croûte à sa surface, il faut la rompre et l'ameublir par un binage léger pour faciliter la sortie de la semence qui, ne pouvant percer cette croûte, périroit dessous. Lorsque le plant commence à se fortifier, on le réchauffe après une pluie, en rejetant dans les fosses le reste de la terre qui en avoit été tirée. En même temps on le sarcle, et on fiche des rames aux variétés qui en ont besoin.

On peut semer des haricots en pleine terre depuis la fin d'avril jusqu'au commencement d'août (de la mi-floréal à la mi-fructidor). Dans cette dernière saison on ne sème que des haricots nains des variétés les plus hâtives, ou des suisses qui sont assez hâtifs et qui sont moins sensibles que la plupart des autres aux premières petites gelées de l'automne.

Les haricots étant d'usage en cosses vertes, en grain ou féve tendre, et en féves sèches, il est bon de réserver pour le dernier usage une partie de plant sur lequel on ne cueille point pour les premiers usages. On peut cependant y recueillir une ou deux fois des cosses vertes, sans faire tort à la récolte des féves sèches; car la plante ne pouvant nourrir qu'un certain nombre de cosses, si on laisse profiter les premières qui se forment, elles consomment toute la séve, et les dernières fleurs avortent.

Comme les féves sèches de la plupart des haricots parchemineux sont les meilleures, et qu'au contraire celle des haricots sans parchemin sont moins bonnes, on doit semer la quantité convenable des premiers; y recueillir une ou deux fois des cosses vertes qui sont tendres si elles sont prises avant qu'elles ayent acquis le tiers de leur grandeur; et laisser les autres sécher sur la plante. Alors, si ce sont des haricots nains, on les arrache, on les étend au soleil pendant quelques jours, ensuite on les lie par bottes, et on les serre en lieu sec. Si ce sont des haricots à rames, on cueille les cosses à mesure qu'elles deviennent sèches; car en les laissant plus long-temps, la plupart s'ouvriroient, les féves tomberoient et seroient perdues; ou bien, s'il survenoit des pluies, elles pénétreroient ces cosses sèches,

et feroient rouiller et gâter les féves. On les serre aussi au grenier ou en autre lieu sec. Sur les haricots sans parchemin, on recueille des cosses vertes jusqu'à ce qu'il n'en reste que ce qui est nécessaire pour fournir la semence de l'année suivante; on le laisse mûrir et sécher, et on le serre comme il vient d'être dit.

Les haricots secs laissés dans leurs cosses, s'y conservent bons à semer pendant quatre ans; au lieu qu'étant écossés ou battus aussitôt qu'ils sont recueillis, ils se conservent à peine deux ans.

La plupart des haricots sarmenteux demandent des rames longues de dix à douze pieds; si elles n'ont que sept ou huit pieds, lorsque les filets sont parvenus à cette hauteur, il faut les pincer; parce que continuant à s'alonger, et se roulant les uns sur les autres, ils étioleroient et affoibliroient le plant. Mais si l'on ne peut les ramer qu'avec des échalas ou des rames de trois ou quatre pieds, il vaut autant ne les point ramer; pincer leurs filets à mesure qu'ils paroissent, et les réduire en haricots nains. Leurs premières fleurs ne couleront point; leurs cosses seront plus grandes; leurs féves seront mieux nourries; le produit sera à peu près égal, et on épargnera la dépense des rames et le soin de couper les filets à plusieurs reprises.

L'étiolement étant très-préjudiciable au haricot, on ne peut trop en espacer le plant, afin qu'il jouisse de l'air at du soleil. Ainsi il faut isoler les planches de haricots à rames, ou laisser entre elles de grands intervalles, ou les semer successivement et en des temps assez éloignés (environ trois sémaines), pour que les dernières ne puissent ombrager les précédentes avant que les premières fleurs de celles-ci soient ouvertes, ou mêmes passées.

Hysope. L'hysope, *hyssopus officinalis*, est une plante vivace, qui du collet de sa racine élève à quinze ou dix huit pouces un grand nombre de tiges ligneuses, carrées, fort garnies dans toute leur étendue de feuilles opposées, simples, longues, étroites, et terminées par un épi de fleurs toutes rangées sur un seul côté, portées par de petits pédicules qui sont accompagnés à leur base de deux fort petites feuilles florésles ou graines. Les fleurs sont composées d'un calice tubulé, divisé par le bord en cinq dents; d'un pétale en tube labié, dont la lèvre supérieure est courte, droite, fendue en deux, et l'inférieure est découpée en trois pièces inégales, celle du milieu creusée en cueilleron et terminée par deux dents; de quatre étamines, deux longues et deux fort courtes; d'un stile placé entre les embryons, de quatre semences brunes, ovoïdes. La couleur du pétale des fleurs est bleue, ou blanche, ou rose; seul caractère qui distingue les trois variétés d'hysope.

Graine et multiplication. Cette plante se sème, on se multiplie de vieux pieds éclatés, qui se plantent ordinairement en bordure au printemps ou en automne.

Laitue. On ne traitera que des deux espèces de laitues qui se cultivent dans les potagers, la *laitue pommée*, et la *laitue romaine.*

1. La *laitue pommée* est une plante annuelle, du tronc ou collet de laquelle il se développe dans un ordre alterne quelques feuilles simples, entières, arrondies par l'extrémité, portées par un pédicule fort court qui embrasse presqu'entièrement la tige, at naissant fort près les unes des autres. Les feuilles qui se développent après ces premières sont encore plus arrondies, concaves, frisées; et au lieu de s'épanouir, elles se rapprochent en recouvrement, at en enveloppent un grand

nombre d'autres qui, prenant la même forme et le même contour, s'appliquent et se serrent les unes sous les autres, et font une tête ou pomme plus ou moins grosse, et plus ou moins ferme (suivant la variété), qui dans cet état devient tendre, douce et agréable à manger. Si l'on diffère trop long-temps de la couper, la plante continuant à végéter, et les feuilles à se multiplier au centre de la pomme, la tige se fait un passage par le sommet de cette tête, dont les feuilles, aussitôt que l'air y pénètre, deviennent dures et amères : elle s'alonge et parvient à deux ou trois pieds de hauteur, ferme, cylindrique, pleine, assez grosse, garnie de feuilles alternes beaucoup moindres que celles de la pomme, de l'aisselle desquelles il sort des branches qui se divisent en moindres rameaux. Ces branches et ces rameaux sont terminés par des fleurs disposées en corimbe, composées de demi-fleurons jaunes, hermaphrodites, à cinq dentelures, autant d'étamines; un stile, dont les deux stigmates se roulent en dehors. Chaque demi-fleuron est porté sur un embryon qui devient une petite graine aplatie, presqu'ovale, pointue par les deux bouts, surmontée d'une aigrette simple, dont le pédicule ne se développe et ne s'alonge que lorsque la graine approcha de sa maturité. Tous ces demi-fleurons sont renfermés dans un calice oblong, imbriqué, dont les feuilles ou écailles sont droites et pointues.

1. Impériale, grosse allemande, *lactuca amplissimo folio glabro pallidè viridi, capite flavo maximo, semine albo*. Les feuilles basses de cette laitue sont très-grandes, lisses, d'un vert pâle et terne; souvent de leurs aisselles il sort des drageons qu'il faut retrancher. Sa pomme est fort grosse, très-garnie de feuilles, et par conséquent très-ferme et serrée, tendre, jaune, fort douce au printemps, qui est la vraie saison de cette laitue; un peu amère et moins grosse en été, et sujette à fondre pendant les chaleurs dans les terres fort légères, si elle est trop souvent mouillée. On ne doit plus en replanter après le mois de juillet, parce qu'elle n'auroit pas le temps de faire sa tête, qu'elle forme très-lentement, mais aussi qu'elle conserve long-temps, sans monter, ni moucheter. Il faut même en élever de bonne heure sur couche, si l'on veut recueillir de la graine, qui est blanche. Le plant se repique à quinze pouces de distance en tout sens.

2. Cocasse, *lactuca multifolia è viridi subrufescente tumide crispata capite majore semine albo*. La cocasse réussit médiocrement dans les terres fortes; pendant l'été, elle aime un terrain légar et de fréquens arrosemens, au contraire de la précédente. Elle est un peu amère et médiocrement tendre, mais sa pomme est grosse, jaune, si ferme et se soutenant si long-temps qu'il faut en avancer du plant sur couche, la planter en bonne exposition, et fendre la tête, pour que la tige puisse s'élever et donner de la graine, qui est blanche. On peut en semer en août, la repiquer en novembre en bonne exposition abritée; elle soutient bien les hivers ordinaires, et donne plus sûrement de la graine. Ses feuilles basses sont grandes, fort cloquées, d'un vert foncé, un peu lavé de roux.

La *Versailles* paroît être une variété de la cocasse, qui en diffère très-peu. Elle est de même grandeur et à peu près de même qualité. La tête est un peu plus aplatie, moins amère, moins garnie de feuilles, se soutenant aussi long-temps dans les chaleurs, montant aussi difficilement en graine, qui est blanche. Ses feuilles sont d'un vert plus clair, sans mélange de roux. Elle veut le même terrain et la même culture; elle supporte mieux les fortes gelées.

3. *Batavia*, Laitue de Silésie, *lactuca amplissimo folio crispo lætè viridi, per lymbos rubescente, capite maximo, semine albo*. Cette laitue, à laquelle on n'a

n'a pas encore trouvé le terrain propre, veut être souvent et abondamment mouillée le soir ou le matin, et non dans les heures de la grande chaleur. Elle pomme rarement après le mois d'août (fructidor), parce que les saisons froides ou même fraîches lui sont contraires. Quoique sa pomme, qui se forme en deux mois et demi, ne soit pas très-pleine, ni très-blanche, et qu'elle soit un peu amère dans les terres fortes, elle est si tendre, si cassante, si délicate, qu'elle peut passer pour une des meilleures laitues. Elle est une des trois plus grosses. Ses feuilles, un peu alongées, sont très-frisées, très-grandes, d'un vert très-clair, presque blond, un peu teintes de rouge sur les bords, qui sont très-dentelés ou légèrement découpés. Sa graine est blanche. Il faut quinze ou seize pouces de distance entre chaque pied. Elle a une variété qu'on nomme *laitue-chou*, ou mieux *batavia brune*, qui n'en diffère que par sa couleur de vert foncé. Elle est excellente, peu difficile sur le terrain; pomme mieux et plus ferme. Elle mérite la préférence sur la *batavia* et sur la plupart des laitues.

4. *Pomme* de Berlin, *lactuca amplissimo folio dilutè viridi per lymbos subrabrescente, capite maximo, semine nigro.* De toutes les laitues connues dans ce climat, celle-ci est une des plus grosses. Ses qualités sont égales ou même supérieures à celles de la *batavia*. Sa tête, qui se forme assez promptement, mais qui est de peu de durée, et un peu creuse, blanchit mieux, est douce, tendre et cassante. Ses feuilles sont d'un vert tendre, légèrement teintes de rouge sur les bords. Sa graine est noire. C'est une laitue de printemps et d'automne; en été, elle monte souvent avant que sa pomme soit formée. Il faut espacer le plant à vingt pouces.

5. *Grosse* rouge, *lactuca rotundifolia nigrè viridis atro-rubenta colore obsoleta, majore capite aureo, semine nigro.* Une terre grasse et substancieuse est nécessaire à cette laitue, pour qu'elle réussisse également bien en toute saison. Dans les autres terrains elle est un peu dure, d'un moindre volume, et souvent nulle dans l'été. Ses feuilles basses sont très-arrondies, très-peu frisées, d'un vert noir rembruni de gros rouge. Sa pomme est grosse, d'un jaune orangé, douce et fort tendre, et se conserve très-long-temps sans monter en graine, qui est noire. C'est une des meilleures laitues.

6. *Jeune* rouge, petite rouge, *lactuca rotundifolia dilutè viridis è rubro varia, flava, capite parvo, semine nigro.* La petite rouge, de qualités semblables à la précédente, veut un terrain doux, ne réussit que dans le printemps et l'automne. Sa tête est à peine de moyenne grosseur, jaune, tendre et douce. Ses feuilles basses, fort arrondies, sont d'un vert tendre, marquetées de rouge, et très-peu crêpues. Sa graine est noire; pour en recueillir, il faut avancer sur couche le plant du printemps, parce que sa pomme est lente à se former, et se soutient long temps sans monter.

7. Laitue-coquille, *lactuca rotundifolio è viridi sufflava, capite parvo, semine albo.* L'amertume et la dureté de cette laitue l'excluroient de la plupart des jardins, si elle n'avoit l'avantage de mieux supporter les hivers que la plupart des autres. Sa feuille, d'un vert un peu jaune, est bien arrondie, très-peu frisée, grande, unie par les bords: sa pomme est petite, et sa graine blanche. Elle a une variété à graine noire, qui n'en diffère que par ce caractère.

8. Passion, *lactuca folio crispo viridi, capite parvo, semine albo.* La laitue de la passion n'est pas meilleure que la précédente. Sa pomme est un peu moindre, sa feuille verte, et sa graine blanche; mais elle résiste encore mieux aux hivers.

9. *Grosse* blonde, *lactuca flava, capite majore, semine albo.* On ne cultive cette laitue que le printemps et l'automne. Elle est douce et tendre; sa feuille est grande et blonde, unie par les bords, très-cloquée; sa tête, grosse et très-blonde, se forme bien et promptement (en deux mois); mais elle monte presqu'aussi promptement: c'est pourquoi on est privé de cette excellente laitue pendant l'été. Sa graine est blanche.

10. *George* blonde, *lactuca è viridi flava, paululùm crispa, capite majore, semine albo.* Le printemps est presque la seule saison de cette laitue, qui est douce, tendre, cassante. Elle veut une terre meuble et légère. Ses feuilles sont grandes, d'un vert blond, un peu frisées. Au pied des murs ou dans une exposition abritée, sa pomme grosse, bien faite, un peu aplatie, se forme en deux mois; mais elle monte aussitôt. Elle ne pomme point sous cloches. Sa graine est blanche.

La *grosse gorge* en est une belle variété, dont la feuille est presque lisse et unie, et la pomme, un peu supérieure en grosseur, se forme un peu moins promptement, et a le même défaut de monter aussitôt. Mais à ses bonnes qualités elle ajoute celle de bien réussir sous cloche, pourvu qu'on lui donne souvent de l'air et de l'eau. Elle est presqu'aussi blonde. Sa graine est blanche.

11. Bapaume, *lactuca flava, capite magno, semine nigro.* C'est une laitue de médiocre qualité, fort blonde, dont la tête est grosse, un peu vide au sommet, et se soutient assez long-temps; mais elle est de toute saison, et s'accommode de tous les terrains. Sa graine est noire.

12. Gênes, *lactuca è viridi flava, parvo capite albo leviter turbinato, semine albo.* Cette laitue, comme la plupart des blondes, ne réussit que dans le printemps et l'automne. Sa feuille, assez lisse, est d'un vert blond. Sa tête est blanche, de grosseur médiocre, un peu pointue. Sa graine est noire. C'est une laitue fort douce. Elle a deux variétés de même qualité et de même saison; 1°. la *gêne verte*, dont la feuille est frisée et verte; la tête jaune un peu plus grosse, la graine blanche; 2°. la *gêne rousse*, dont la feuille est d'un vert lavé de roux marquetée de brun, la tête jaune, la graine noire.

13. Italie, *lactuca tenui folio dilutè viridi per lymbos rubro, parvo capite flavo, semine nigro.* La feuille de cette laitue est fine, de grandeur moyenne, d'un vert tendre, teinte de rouge sur les bords qui sont unis, et sur le dehors. Sa pomme est jaune, de grosseur médiocre; se forme en deux mois. Sa graine est noire. Elle est douce et tendre, réussit en toutes saisons, moins bien cependant dans l'été; subsiste long-temps sans monter en graine, exige peu d'eau, et préfère un terrain de médiocre qualité, pourvu qu'il soit léger. Il y a peu de meilleures laitues.

14. *Hollande*, laitue brune, *lactuca, fuscoviridis magno capite flavo, semine nigro.* Si cette laitue étoit plus tendre, elle seroit parfaite. Sa tête jaune, grosse, ferme et bien pleine, se forme très-bien, et se conserve long-temps sans fendre ni monter, dans l'été même et les sécheresses. Sa feuille est lisse et unie, d'un vert brun, sa graine est noire. Cette laitue diffère si peu de la palatine, qu'il est difficile de les distinguer.

15. Paresseuse, *lactuca multifolia crispa saturè viridis, capite magno, semen album, maturare pigra.* Elle tire son nom de sa lenteur à monter en graine. On ne sait en effet s'il y en a quelqu'autre qui se conserve plus long-temps pommée dans les chaleurs et les sécheresses; mais elle est amère et un peu dure. Ses feuilles sont unies par les bords, fort nombreuses, crispées, serrées les unes sur les autres,

Digitized by Google

d'un vert foncé. Sa tête est grosse, ferme et bien pleine. C'est une laitue d'été, qu'il faut semer dès le commencement de mars, pour en recueillir de la graine, qui est blanche.

16. Royale, *lactuca pulchrè et splendidè viridis, capite magno, semine albo.* En mouillant largement la royale pendant l'été, c'est une des meilleures de cette saison, mais un peu sujette à fondre et à nuiler. Sa pomme est grosse, tendre et douce, se forme bien (en deux mois) et se soutient long-temps. La feuille est un peu frisée et cloquée, d'un beau vert brillant, elle ressemble beaucoup à l'*Italie*, un peu plus blonde, plus cloquée, plus prompte à pommer, moins teinte de rouge. La graine est blanche.

17. *Perpignane*, laitue à grosses côtes, *lactuca plano folio viridi, crasso flavo capite majore, semine albo.* La perpignane est une des laitues qui soutient le mieux les chaleurs dans les terrains secs, et même elle y monte difficilement; mais elle nuile et pourrit dans les terres humides. Ses feuilles basses sont vertes, unies, leur côte ou arrête est fort grosse, sa tête est grosse, jaune, tendre et fort douce, sa graine est blanche.

Elle a une variété qui n'en diffère que par la couleur de ses feuilles qui est verte, mouchetée de jaune, et par les côtes un peu moins grosses.

18. *Petite crêpe*, petite noire, *lactuca crispa è viridi sufflava, capite minimo semine nigro.* L'avantage de mieux se soutenir qu'aucune autre sur couche pendant tout l'hiver fait admettre et cultiver la *petite crêpe*, qui, dans cette saison, est presque insipide, et ne fait qu'une fort petite tête. Dans une terre douce et très-meuble, à une bonne exposition abritée par des murs ou autrement, elle vient un peu plus grosse et meilleure au printemps. Elle ne supporte pas les autres saisons; sa feuille est fort crispée ou frisée, d'un vert tirant sur le jaune, très arrondie, un peu dentelée, monte en graine en deux mois. Sa graine est noire.

19 La grosse crêpe, *Lactuca crispa è viridi sufflava, capite parvo, semine albo*, est une variété améliorée, ou une laitue de même forme, couleur (quelquefois les bords très-légèrement lavés de rouge) et qualité, mais de grosseur presque double. Le printemps est sa seule saison. On l'élève et on l'avance sur couche, elle veut le même terrain et la même exposition. On peut aussi la repiquer à demeure sur couche; elle y pomme fort bien, pourvu qu'elle soit en plein air, car elle ne pomme point sous cloche; sa graine est blanche.

20. La *crêpe ronde*, ou *crêpe blanche*, *petite courte dégrèbé*, *printanière*, ne paroît pas une variété des deux précédentes. Sa feuille est blonde, peu crispée et presque lisse; sa tête est plus jaune, plus grosse, plus ferme, se forme plus promptement sous cloche sans aucun air, fond moins, et en tout est préférable pour l'hiver, et le commencement du printemps; car dès que la saison s'échauffe elle monte en graine qui est blanche.

A cette liste déjà trop nombreuse, on pourroit ajouter beaucoup d'autres variétés de laitues, telles que,

21. L'*Aubervilliers*, dont la pomme, très-petite, jaune et fort tendre, se conserve long-temps sans monter. Ses feuilles basses sont lisses, d'un gros vert; elle réussit bien pendant le printemps et l'été, sa graine est blanche.

22. La *Cotte*, remarquable par sa graine blanche fort courte; c'est la meilleure, ou une des meilleures à semer sous cloches et sous châssis, depuis octobre jusqu'en février (de vendémiaire à pluviôse). Il en faut semer peu en pleine terre, même au printemps parce que les moindres chaleurs la font monter.

23. La *dauphine*, l'une des meilleures laitues de printemps, dont la pomme est un peu plate, fort grosse, pleine, tendre, douce, se forme promptement. Avec des arrosemens abondans et fréquens, elle réussit en toute sorte de terres. Sa graine est noire, elle est remarquable par un grand nombre de drageons qui sortent de l'aisselle de ses feuilles basses, et qu'il faut en retrancher, caractère qui lui est commun avec l'*impériale*.

24. La *sanguine* ou *flagellée*, autre laitue de printemps et d'automne, de moyenne grosseur et de médiocre qualité, mais agréable aux yeux par les veines rouges dont elle est fouettée ; ses feuilles, unies par les bords, sont d'un gros vert, tiquetées, maculées, quelquefois entièrement teintes de rouge brun. Le cœur est blond, veiné de beau rouge. Pomme en deux mois ; sa graine est noire. Elle a une variété à graine blanche, dont toutes les couleurs sont plus claires. Une terre douce convient à cette laitue.

25. La *Berg-op-zoom* ; petite laitue à feuilles rondes, unies par les bords, d'un vert brun, fortement lavées de rouge brun, sur tous les endroits frappés du soleil. Elle forme, en deux mois et demi, sa pomme ferme et bien arrondie, et monte difficilement, passe l'hiver, est de toute saisons.

26. La *palatine*, la *rousse*, semblable à la *Berg-op-zoom*, pomme en même temps, est un peu moins teinte de rouge, et environ un tiers plus grosse.

27. La *sans-pareille*, de moyenne grosseur ; sa feuille, d'un vert très-clair tirant sur le blond, est finement dentelée, et très-légèrement lavée de rouge sur les bords, lente à pommer (trois mois).

Il faudroit presque chaque année donner un supplément, parce que dans les potagers où il se trouve communément plusieurs variétés de laitues fleuries en même temps, la poussière des étamines se mêlant, il résulte des variétés sans nombre, qui le plus souvent ne sont que des dégénérescences. On ne donne point place à la *laitue-chicorée*, à la *laitue-épinard*, qui ne sont que curieuses. Cependant elles peuvent se semer comme laitues à couper, surtout la dernière, qui repousse, et par conséquent se coupe plusieurs fois.

II. Trois caractères principaux distinguent la *laitue romaine*, ou le *chicon*, de la *laitue pommée*. 1°. Sa feuille est alongée, étroite à sa naissance, large et ordinairement arrondie à son extrémité, presque lisse, n'étant ni frisée, ni froncée, ni cloquée, ou l'étant très-peu. 2°. Aucune de ses feuilles ne s'étend horizontalement ; mais toutes se soutiennent droites, se rapprochent les unes des autres sans cependant se serrer ni former de tête compacte ; de sorte que la plupart des variétés ont besoin d'être liées comme la scariole, pour que les feuilles blanchissent et s'attendrissent. 3°. Elle est parfaitement douce, au lieu que les laitues pommées les plus douces ont presque toujours une légère amertume. Ses principales variétés sont:

1. *Chicon* rouge, romaine rouge, ou rousse, ou brune, *lactuca romana rubra*, *semine nigro*. Les feuilles extérieures de cette laitue sont teintes de rouge ; les intérieures sont d'un beau jaune et fort tendre. Il faut en élever successivement, et peu à la fois, parce qu'aussitôt que le cœur est blanc, il pourrit ou monte en graine. On ne connoit pas bien quel terrain lui convient le mieux. Si la sécheresse oblige de la mouiller après qu'elle est liée, il faut verser l'eau au pied, sans en répandre sur les feuilles, ni sur-tout dans le cœur. Elle réussit mieux dans l'arrière-saison. Etant semée aux distances convenables en juillet ou août (messidor ou thermidor), au pied des murs, ou à d'autres abris à l'exposition du levant ou du

midi, elle s'y élève, y blanchit sans être liée, et fournit jusqu'aux fortes gelées. Sa graine est noire.

2. *Chicon* panaché, romaine flagellée, *lactuca romana è rubro maculata, semine nigro.* Le printemps est la seule saison de ce chicon tendre, excellent et agréable à la vue; il ne supporte ni les chaleurs de l'été, ni l'humidité de l'automne. Ses feuilles extérieures sont fort maculées de rouge; les intérieures sont un peu moins panachées d'un beau rouge, sur un fond jaune. Sa graine est noire. Il a une variété, dont le cœur est encore plus fouetté de rouge, et qui se ferme et blanchit sans le secours des liens, ou avec un seul lien. Sa graine est blanche.

3. *Chicon* vert, *lactuca romana viridis, semine nigro.* La romaine verte a la feuille plus longue que la plupart des autres chicons, bien arrondie et concave à son extrémité, un peu froncée, d'un gros vert, soutenue par une côte blanche. Sa graine est noire. Si elle est la moins tendre, elle est la plus grosse, la moins difficile sur le terrain; elle réussit dans toutes les saisons; un lien lui suffit; souvent elle se ferme sans ce secours. Semée en août (thermidor), plantée en octobre (vendémiaire) au pied d'un mur bien exposé, elle soutient bien l'hiver: aussi est-elle la plus cultivée. Lorsqu'elle est à son point, si son sommet n'est pas aplati, obtus, ou camus (c'est le terme des jardiniers), elle est dégénérée, et il ne faut marquer pour graine aucun pied qui se termine en pointe.

4. *Chicon* gris, romaine grise, *lactuca romana saturè viridis, semine albo.* Cette romaine, peu difficile sur le terrain, supporte bien l'hiver, et est plus hâtive au printemps, et plus douce que la verte, dont elle ne diffère que par le vert de ses feuilles qui est encore plus foncé, et par sa graine qui est blanche. Elle ne réussit ni dans l'été, ni dans l'automne.

5. *Chicon* blond, romaine blonde, *lactuca romana sufflava, semine albo.* La feuille de ce chicon est d'un vert tirant sur le jaune, mince, unie, un peu pointue, soutenue par une côte blanche. Sa graine est blanche. En terre forte, il veut être médiocrement arrosé. Son volume est égal à celui du précédent; s'il lui est bien supérieur en qualité, il est plus sujet à fondre ou à monter. Il est plein et bien garni, et son sommet est obtus.

6. *Chicon* hâtif, romaine hâtive, *lactuca romana sufflava præcox, semine albo.* La forme, la couleur et la grosseur de ce chicon sont tellement les mêmes que celles du précédent, qu'il est assez difficile de l'en distinguer lorsque tous deux sont élevés en pleine terre; cependant le vert de ses feuilles est moins lavé de jaune. Sa graine est blanche. Ce qui le distingue de tous les autres chicons, c'est qu'il s'élève et se ferme bien sous cloches. Semé sur couches en octobre (vendémiaire), il parvient à son point en avril (germinal); mais il est bien moins gros qu'en pleine terre.

Culture. I. La pratique ordinaire des jardiniers qui n'ont ni cloches ni couches, est de ne faire les premières semences de laitues que dans le mois de mars (ventôse); ou ils les font sur un petit coin de terre bien préparée et bien exposée; ou ils répandent quelques graines sur les planches d'oignon, carottes, et autres légumes qui se sèment à la fin de février et en mars (ventôse), usage très-mauvais, quelqu'attention qu'on ait de lever le plant fort jeune pour le repiquer ailleurs. Par cette méthode, on ne jouit que tard.

Dans tous les jardins, on peut semer tous les quinze jours des laitues en pleine terre, depuis le commencement de mars jusqu'en juillet (de la mi-ventôse à la mi-

messidor), pour en avoir sans interruption jusqu'aux froids. Ces dernières semées peuvent réussir, et étendre la jouissance de ce légume jusqu'aux approches de l'hiver.

Plus la terre est douce, ameublie par le labour, et amendée par les fumiers, mieux la laitue réussit. On dresse des planches de quatre ou cinq pieds de largeur, pour y repiquer quatre ou cinq rangs de laitues, éloignées l'une de l'autre de sept à huit pouces, ou davantage, suivant l'espèce. Tout jardinier fait repiquer au plantoir; mais il observera de ne pas plomber trop fortement la terre contre la racine de la laitue, et que le coeur de la plante ne soit pas enterré, mais seulement de niveau à la surface du terrain. Aussitôt que le plant est repiqué, il faut le mouiller, et continuer les arrosemens suivant la saison, la disposition du temps et l'espèce de laitue, ayant attention de ne mouiller dans les chaleurs que le matin ou le soir, soit les semis, soit le plant repiqué; et pendant mars et avril (ventôse et germinal), le matin ou dans le milieu du jour, et jamais le soir, parce que le plant périroit, si une petite gelée le surprenoit mouillé. On observera encore que le plant laissé en distance convenable dans les places où il a levé, se forme beaucoup mieux que celui qui est transplanté, et devient bien plus fort et plus propre à donner de bonne graine.

Le surplus de la culture de la laitue consiste à la sarfouir au besoin, à arracher les mauvaises herbes et les pieds qui montent en graine.

II. Pour avoir de bonne heure des laitues et des romaines au printemps, il faut dès la fin de l'été semer en bonne exposition les variétés qui passent l'hiver, telles que les crêpes, l'italie, la cocasse, la coquille, la passion, la romaine hâtive. A la fin d'octobre, ou au commencement de novembre (à la mi-brumaire), repiquer le plant sur les plate-bandes des espaliers au midi et au levant, ou sur des ados inclinés au midi, dans les fortes gelées, le couvrir de litière, paillassons, cossas de pois ou autres matières propres à le défendre, et qu'on retire dès que le temps s'adoucit. On laisse en pépinière le plant le plus foible; et s'il résiste à l'hiver, il fournira une autre plantation en mars (ventôse). Si l'on ne vouloit pas avoir la peine de couvrir et découvrir les laitues pendant l'hiver, il vaudroit mieux les planter dans des plate-bandes au nord, ou sur des ados inclinés au nord où elles supporteroient mieux les gelées ordinaires que dans de meilleures expositions; car lorsqu'elles sont couvertes de neiges ou d'humidité, si elles sont alternativement gelées pendant la nuit, dégelées pendant le jour, elles périssent. On pourroit au commencement de mars (mi-ventôse), les lever avec le plus de motte qu'il seroit possible, et les transplanter en bonne exposition.

III. En septembre ou octobre (fructidor ou vendémiaire), on peut semer ces mêmes variétés sous cloches sur des ados de terreau ou de terre meuble, mêlée avec du crotin; trois semaines après, repiquer le jeune plant plus à l'aise sur d'autres ados pour y passer l'hiver en pépinière; couvrir les cloches de litière dans les fortes gelées, et les découvrir dans le milieu du jour, et même leur donner un peu d'air, à moins que le temps ne soit excessivement rude. Au commencement de février (mi-pluviôse), leur donner chaque jour plus d'air, les ôter entièrement pendant le jour, et même pendant la nuit, si les gelées ne sont pas trop fortes, afin d'endurcir le plant. Lorsqu'il aura passé environ huit ou dix jours sans cloches, et qu'il sera accoutumé au plein air, on le repiquera en place, en bonne exposition, entre le 15 février (le 26 pluviôse), et le 1er. mars (11 ventôse), si la température de la saison le permet.

Depuis la fin de septembre (la mi-vendémiaire) jusqu'aux nouvelles laitues pom-

mées, on sème tous les quinze jours de la graine de laitues crêpes, de versailles, de george blonde, etc. pour avoir pendant toute la saison rigoureuse de la petite laitue, ou laitue à couper, ou capucine. Sur des couches de chaleur tempérée et couvertes de quatre à cinq pouces de terreau, on sème la graine assez claire en petits rayons ou à la volée; on la couvre très-peu de terreau, ou on la presse fortement avec la main sur le terreau sans l'enterrer, on couvre de cloches. Environ quinze jours après, lorsque le plant a deux bonnes feuilles outre ses cotyledons, on le coupe.

V. Pour avoir des laitues pommées pendant l'hiver, il faut à la fin d'août (à la mi-fructidor), semer sur un ados de terreau bien exposé, de la graine de petite crêpe, de crêpe ronde, ou autre variété qui résiste au froid et pomme sous cloche. Lorsque le plant est assez fort, le repiquer en place sur des couches qui n'ont pas besoin d'être fort hautes; il y pomme sous cloche en décembre (frimaire).

A la fin d'octobre ou au commencement de novembre (en brumaire), on fait un autre semis sur couche; lorsque le plant fait sa première feuille, on le repique plus à l'aise; et lorsqu'il est assez fort, on le repique en place sur une couche neuve pour y pommer en janvier (nivôse), sous cloches ou châssis; ce second semis et les suivans ne sont ordinairement que des laitues crêpes.

Dans les trois mois d'hiver, on fait de nouveaux semis des mêmes laitues; mais la rigueur de cette saison exige plus de soins. Il faut semer la graine fort claire sur une couche de chaleur tempérée, chargée de quatre pouces seulement de terreau. Dès que le plant commence sa première feuille, le repiquer à un pouce de distance l'un de l'autre sur une nouvelle couche, ou sur la même, si elle conserve encore assez de chaleur. Lorsque sa quatrième ou cinquième feuille est formée, le transplanter sur une couche neuve chargée de six bons pouces de terreau, ou mieux de terre meuble et terreau mêlés; si c'est sous châssis, on pique les pieds à cinq ou six pouces de distance en tout sens; si c'est sous cloches, on peut en mettre sous chacune jusqu'à quinze pieds, et lorsqu'ils se serreront, on n'en laissera que quatre ou cinq, et le surplus se repiquera sous d'autres cloches (il est reconnu que les cloches neuves font périr le plant). Depuis que les graines sont semées jusqu'à ce que les laitues soient pommées, on ne peut être trop attentif à couvrir les cloches de grande litière; les borner pendant les nuits, augmenter les couvertures dans les grands froids, ajouter des paillassons par-dessus pendant les neiges et les grandes pluies, donner de l'air aux cloches ou châssis le plus souvent qu'il est possible et toujours du côté opposé au vent, soutenir dans les couches, que l'on fait fort étroites dans cette saison, une chaleur modérée, et non un grand feu qui feroit fondre le plant; lorsque les laitues commencent à tourner, c'est-à-dire pommer, retrancher les feuilles basses, qui sont jaunes, et plomber, approcher, presser le terreau contre le pied.

Graine Dans les plants de laitue, faits l'hiver et le printemps, il faut choisir les pieds les plus gros, les mieux pommés, pour graine, ficher au pied de chacun un échalas pour le marquer, et dans la suite pour soutenir la tige contre les vents; dégager le pied (surtout des grosses variétés) des feuilles jaunes fanées, pourries, ou même trop nombreuses. Lorsque les aigrettes des graines commencent à paroître à l'extrémité des rameaux, il faut couper ou arracher les tiges, les exposer pendant quelques jours au soleil, sur des draps ou dans un van, ensuite les secouer ou les battre légérement, et ramasser la graine qui s'est détachée, remettre les tiges au soleil pendant quelques jours, et les battre; la graine qui s'en détache est bien inférieure à la première, et ne doit être employée que pour faire de la laitue à couper.

La graine de laitue peut se conserver quatre ans ; mais elle n'est très-bonne que la seconde année ; semée la première année, le plant monte facilement, la troisième année une partie ne lève point, et la quatrième il ne lève que les grains parfaitement aoûtés, pourvu encore qu'elle ait été tenue bien renfermée.

Il y a des variétés de laitue qui donnent de la graine en petite quantité, ou difficilement ; il faut en laisser monter un plus grand nombre de pieds. Ce sont surtout les crêpes, l'aubervilliers, le bapaume, la brune, les gênes verte et rousse, la jeune rouge, la cocasse, le chicon blond et le panaché.

La graine de laitue est longuette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointue aux extrémités et fort mince ; les unes l'ont noire comme l'ont celle de l'aubervilliers, et la plupart des autres l'ont blanche.

1. *Lavande.* Lavande femelle, *lavandula angustifolia, flore violaceo.* Cette plante vivace, ou ce sous-arbrisseau, forme une touffe de tiges ligneuses, grêles, quadrangulaires, qui s'élèvent droites à la hauteur d'un pied et demi ou deux pieds, presque nues dans leur majeure partie ; le bas est fort garni de feuilles opposées, longues de quinze à dix-huit lignes, larges d'une ligne et demie, fermes, assez épaisses, unies par les bords, presque blanches en naissant, ensuite d'un beau vert ; de leurs aisselles il sort de très-petits rameaux, qui ne portent que des feuilles beaucoup plus petites. Chaque tige se termine par un épi de six ou sept anneaux, ou plutôt de six ou sept rangs de deux bouquets de trois ou quatre fleurs chacun, disposés dans un ordre opposé, et sortant d'une gaine ou petite feuille florale. La fleur est composée d'un calice tubulé, strié, ovale un peu labié, à cinq divisions à peine sensibles ; d'un pétale violet, tubulé, labié, dont la lèvre supérieure, large, droite, est découpée en deux, et la lèvre inférieure, beaucoup plus courte, est découpée en trois parties égales, arrondies ; de quatre étamines, dont deux plus longues et deux fort courtes, quelquefois avortées ; d'un stile placé entre quatre embryons de petites graines rondes et brunes.

2. *Lavande mâle.* Spic, aspic, *lavandula aspica.* Les touffes du spic s'élèvent moins ; ses feuilles sont plus grandes et moins blanches ; ses fleurs moins grandes, ses graines ovoïdes et presque noires ; son odeur plus forte.

Graine et multiplication. La lavande, qui peut se perpétuer de graines, se multiplie plus ordinairement de vieux pieds éclatés, et se plante en mars, avril et septembre (ventôse, germinal et vendémiaire), en planche ou en bordures, qu'il faut renouveler tous les deux ou trois ans, parce qu'elles deviennent trop hautes et trop épaisses. Les autres espèces de lavande se trouvent rarement dans les potagers, et quelques-unes y subsisteroient difficilement.

Lentille, lens. On cultive, sous le nom de *lentille d'Espagne*, une vesce blanche assez semblable à une très-petite fève de marais, bonne en vert comme les petits pois : la plante est de moyenne grandeur et un peu rameuse, et sous le nom de *lentille de Canada*, une très-petite vesce blanche, qui est fort bonne en purée.

Culture. Cette plante, dont il se fait de grands semis dans les champs, ne trouve place que dans les vastes potagers : elle ne peut même y réussir que dans les endroits les plus secs et les moins substancieux, préférant les terrains maigres, sablonneux, graveleux, etc. aux terres de bonne qualité, dans lesquelles elle devient trop

trop forte, et ne produit point de grain. Si le sol d'un jardin est humide, fort, fertile, on ne doit pas y cultiver la lentille. S'il n'est que de qualité médiocre, c'est-à-dire, trop bon encore pour cette plante, au lieu de la semer à la volée, et de la recouvrir au rataau, comme il se pratique dans les terres qui lui conviennent, il faut rayonner le terrain, y former des ados de sept à huit pouces de hauteur, éloignés d'un pied l'un de l'autre; semer fort clair, en mars ou avril (ventôse ou germinal), un rayon de lentilles sur le sommet de chaque ados, qui ne pouvant retenir l'eau des pluies, et étant desséché par le soleil, fournit moins de nourriture à cette plante. Du reste, elle ne demande aucuns soins. A sa maturité on l'arrache, ou on la fauche; on la laisse sécher sur le terrain, on la serre, et on la bat lorsqu'on juge à propos. Les autres espèces de lentilles se cultivent comme les petits pois. (*V. tom.* I, *pag.* 570).

Laurier franc, croît quelquefois jusqu'à cinq toises de hauteur; mais d'ordinaire ce n'est qu'un arbrisseau dont la tige est fort unie et sans noeuds. Ses feuilles sont assez connues dans les cuisines. Il se multiplie de graines qui sont noires, et de marcottes.

Avant que de semer la graine, il est bon de la faire tremper pendant quelques jours dans l'eau, sinon elle seroit trop long-temps à lever. On la sème en bonne terre bien préparée et passée au crible: on en remplit des caisses, on y plante la graine une à une, un doigt avant en terre, et éloignées l'une de l'autre de quatre doigts; on répand du terreau par-dessus, de l'épaisseur d'un doigt, ensuite on l'arrose, puis on l'expose au grand chaud. Il y en a qui, dès la première année, transplantent les jeunes lauriers; mais il vaut mieux ne le faire que lorsqu'ils ont deux ans: on les plante contre un mur ou en caisse. Ils veulent être arrosés souvent.

Multiplication. Pour multiplier le laurier franc par marcotte, on prend une belle branche qu'on couche en terre dans un rayon, après lui avoir ôté les petites branches et les feuilles d'en bas; on l'arrête avec un petit crochet de bois qu'on fiche en terre: on la couvre de terre, et on l'arrose de temps en temps: au bout de six mois, elle a pris racine. Si on ne peut pas coucher sa branche en terre, on l'émonde comme on l'a dit, on la fait entrer dans un pot, et on l'emplit de bonne terre, puis on attache le pot à quelque chose qui la soutienne en l'air, et on l'arrose de temps en temps. La marcotte se fait dans le mois d'août (germinal), et en septembre (fructidor); elle a pris racine alors, on la lave et on la plante ailleurs.

Mâche commune, doucette, boursette, poule-grasse, etc., *valerianella arvensis praecox*, *humili*, *semine compresso*. Mon. Unn. Cette plante, commune dans les champs, se cultive dans les potagers, où elle devient un peu plus grande, et plus facile à recueillir étant rassemblée en planches, que dans la campagne. Elle pousse à fleur de terre un grand nombre de feuilles lisses, d'un vert clair, simples, unies par les bords, sans pédicule, mais sortant immédiatement du tronc de la plante, se renversant sur terre, étroites à leur naissance, s'élargissant régulièrement jusque vers leur extrémité qui est arrondie, longues d'environ trois pouces sur un pouce de largeur, et souvent plus petites. Du coeur de la plante, il sort plusieurs tiges qui se divisent et sous-divisent en un grand nombre de rameaux cannelés, accompagnés à leur naissance de deux feuilles opposées, d'autant plus petites que les sous-ramifications sont plus éloignées du coeur de la plante. Ces tiges avec leurs rameaux parviennent à la longueur de douze à quinze pouces, et portent à leur extrémité des fleurs en corymbes ou en ombelles, accompagnées de très-petites.

feuilles opposées. Ces fleurs sont extrêmement petites, composées d'un calice à cinq divisions ; d'un seul pétale, tubulé, dont les bords sont découpés en cinq dents ou portions égales ; il est blanc et se lave très-légèrement de bleu ; de deux ou trois étamines ; et d'un stile terminé par deux ou trois stigmates, et porté par un embryon qui se changent en une capsule à deux ou trois loges, dont chacune renferme une petite graine jaunâtre, aplatie.

2. *Grosse mâche*, mâche d'Italie, *valerianella major, semine longulo, Italica.* La mâche d'Italie est un peu plus grande que la commune. Sa feuille est plus large, et un peu velue. Ses fleurs sont lavées de rouge. Sa graine est languette, marquée d'un point noir à son extrémité Elle est plus lente à monter en graine au printemps. Cependant elle est moins recherchée, son duvet la rendant moins agréable à manger.

Culture. La mâche se sème de quinze en quinze jours depuis la mi-août jusqu'à la mi-octobre (fin de thermidor et de vendémiaire), dans une terre bien ameublie et bien amendée. La graine étant semée fort dru, on l'enterre un peu avec le rateau, ou mieux on la couvre légérement de terreau ; on la mouille très-souvent : lorsqu'elle est bien levée, on la sarcle.

Graines. Des dernières planches de mâche que l'on consomme au commencement du printemps, on en éclaircit une ou plusieurs, suivant la quantité de graine qu'on se propose de recueillir ; les pieds, laissés à distance de quatre à dix pouces l'un de l'autre, monteut bientôt. Aussitôt que les tiges commencent à jaunir, il faut arracher les pieds le matin à la rosée, les entasser en un lieu frais, peu séré et à couvert de soleil, et les laisser en cet état au moins pendant quinze jours, afin que la graine se nourrisse et achève de mûrir. Ensuite on les secoue à la fourche pour faire tomber la graine, qu'il faut faire sécher au grand air pendant quelques jours, avant que de la vanner et de la serrer. Elle ne se sème que la seconde année. Celle de la mâche commune est bonne jusqu'à la sixième ou septième année ; celle de la mâche d'Italie ne se conserve que quatre ou cinq ans ; où il y en a de semées, elles se multiplient d'elles mêmes, et elles produisent tous les ans.

Marjolaine, plante odoriférante et céphalique. La marjolaine commune, *marojana vulgaris*, qui est en effet la plus commune dans les jardins, est une plante vivace, qui, du collet de sa racine, pousse un grand nombre de tiges ligneuses, menues, longues de six à quinze pouces, qui forment une touffe bien fournie Elles sont garnies de feuilles opposées, larges à leur base, terminées en pointe obtuse, longues de sept ou huit lignes, sur un peu moins de largeur, un peu creusées en cueilleron. De leurs aisselles, il sort de petites branches fort grêles ; celles du bas de la tige s'alongent très-peu, et ne produisent que quelques petites feuilles ; celles qui naissent vers l'extrémité, s'alongent d'un à trois pouces, se divisent et sous-divisent en plusieurs petits rameaux opposés qui se terminent par des bouquets formés de petits épis à quatre rangs de fleurs, plus petites encore que celles du thym, et chacune sortant de l'aisselle d'une gaine ou plutôt d'une très-petite feuille. Les fleurs sont composées d'un calice en tube court, labié, à cinq dents ; d'un pétale tubulé, labié, découpé en quatre parties arrondies, blanc très-légérement lavé de pourpre ; de deux étamines longues, et deux fort courtes souvent avortées ; d'un long stile fendu et roulé en spirale à son extrémité, dont la base est posée entre les embryons de quatre petites graines rousses, ovoïdes.

On en fait dans les potagers des bordures fort agréables : elle se plaît en terroir sec et bien exposé : on la multiplie de semence, de plant enraciné et de boutures en avril (germinal) : elle est fort tendre à la gelée ; c'est pourquoi on en lève plusieurs plantes en motte pour les conserver l'hiver dans la serre, afin qu'étant mises en place au printemps, elles produisent de la graine de meilleure heure : on peut aussi en semer tous les ans en avril (germinal), et la replanter en juin (prairial).

Il se tire beaucoup d'huile de marjolaine des ci-devant Provence et du Languedoc.

On distingue plusieurs variétés de marjolaine, dont les plus estimées sont la *marjolaine à coquille*, qui a la feuille ronde et concave comme la valve d'une coquille, et la *marjolaine à petite feuille*, dont les feuilles sont presqu'aussi petites que celles du thym, mais moins étroites ; le marron ou marjolaine d'Angleterre, qu'on met ordinairement dans une cage grillée, pour que les chats n'en approchent pas ; elles ne se soutienent pas l'hiver en pleine terre ; elles se cultivent dans des pots et à l'ombre.

Multiplication et graines. On la multiplie de boutures, de marcottes et de semences en avril (germinal). La graine est d'un minime obscur, fort petite, pointue et rayée de blanc ; mais la semence dégénère ordinairement.

Mélisse. La mélisse des jardins ou citronnelle, *melissa hortensis*, est une plante vivace qui pousse plusieurs tiges hautes de deux à trois pieds, grosses d'environ deux lignes, presque carrées, garnies de feuilles opposées ; longues de deux à deux pouces et demi, larges de vingt à vingt-quatre lignes à leur base, se terminant régulièrement en pointe, dentelées sur les bords, d'un vert assez clair, soutenues par des queues menues mais fermes, longues de douze à quinze lignes. De l'aisselle, il sort des branches grêles, souples, carrées, longues d'un pied et demi à deux pieds, qui portent dans toute leur étendue des feuilles opposées à quinze ou dix-huit lignes les unes des autres, pointues à leur extrémité, dentelées sur les bords, étroites et presque pointues à leur base, ayant environ le quart de l'étendue des feuilles de la tige. De l'aisselle de chacune, il naît un bouquet d'une dixaine de fleurs qui forment presque un anneau autour de la branche ; le pédicule de chaque fleur porte à sa naissance une très-petite feuille. Elle est composée d'un calice en godet profond, presqu'en cloche, labié, dont la petite lèvre est fendue en deux et la grande en trois divisions aiguës et très-peu profondes ; d'un pétale tubulé, jaune avant son développement, blanc ou très-légérement lavé de rouge après son épanouissement, en gueule dont la petite lèvre est découpée en deux parties arrondies et la lèvre inférieure en trois inégales ; de quatre étamines, dont deux sont ordinairement longues, et deux courtes ; d'un stile, qui a sa base entre les embryons de quatre petites graines un peu oblongues.

Multiplication et graines. La mélisse se multiplie par les semences, mais plus communément et plus promptement par les pieds éclatés, et plantés au mois de mars (ventôse), en bonne terre, un peu à l'ombre ; tous les ans, en automne, on coupe toutes les tiges à fleurs de terre. Dans les bons terrains, le plant subsiste dans la même place bien des années, sans avoir besoin d'être renouvelé. Dans les mauvais terrains, la mélisse dégénère quelquefois en peu de temps ; il faut la renouveler de semence, ou de plant bien franc tiré d'ailleurs. Les feuilles recueillies avant que la plante fleurisse, sont préférables à celles qu'on ne recueille que vers l'automne.

On peut plusieurs fois, pendant le printemps et l'été, couper les tiges naissantes, afin de faire pousser des feuilles nouvelles, qui ont plus de qualité.

Melon, *cucumis melo*, est une plante exotique qui ne réussit dans les climats tempérés que par l'art, et les soins multipliés. Ses racines sont droites, garnies de chevelu, et s'étendent fort loin. De sa tige, ou de son tronc, lorsqu'on rabat sa tige, il sort plusieurs sarmens ou bras rudes au toucher, grêles, rampans, longs, branchus, garnis de feuilles alternes, les unes presqu'unies, les autres dentelées par les bords, quelques-unes presque rondes, d'autres anguleuses, ou à cinq pointes, de six à sept pouces d'étendue, plus ou moins suivant la variété et la vigueur de la plante, portées par une queue longue de trois à quatre pouces, sur environ trois lignes de grosseur, cylindrique, marquée d'un sillon, creuse, velue et rude au toucher comme la feuille. De l'aisselle des feuilles, il naît des fleurs solitaires, ou par bouquets de deux jusqu'à cinq, les unes mâles, les autres femelles. De l'aisselle de la plupart des feuilles placées vers l'extrémité des rameaux, il naît aussi une vrille simple à côté des fleurs. Les fleurs mâles, portées par un pédicule court et fort menu, sont composées d'un calice en godet, à cinq divisions longues, très-étroites et pointues; d'un pétale jaune clair, découpé en cinq, quelquefois jusqu'en huit, parties égales fort larges et un peu pointues; de trois ou, rarement, cinq étamines, dont les sommets sont très-gros, fourchus ou divisés en deux, et les filets très-courts, de sorte que d'abord on croit apercevoir six étamines attachées au fond du calice, autour d'un petit stile. Le pédicule des femelles, plus long et beaucoup plus gros, porte un embryon de la grosseur et de la forme d'une petite olive, sur l'extrémité duquel repose une fleur dont le calice et le pétale ressemblent à ceux des fleurs mâles, mais sont beaucoup plus grands. Sur le fond du calice est attaché un stile fort court, fendu en trois, et portant trois stigmates, accompagné de trois fausses étamines vertes, roulées en dedans, de même forme, mais beaucoup plus grosses que celles des fleurs mâles. L'embryon devient un fruit charnu de forme, couleur, grosseur, saveur, et c. différentes suivant la variété. Son milieu est divisé en trois grandes loges, dont chacune contient jusqu'à trois cents pepins elliptiques.

Par la mauvaise pratique de la plupart des jardiniers qui élèvent plusieurs variétés de melon dans le même enclos de couches, souvent sur la même couche, et sous un même châssis, il arrive que la poussière des étamines se mêlant, les graines fécondées par ce mélange produisent de nouvelles variétés dégénérées en mieux, et le plus souvent en pire, et ne produisent point leur variété franche; aussi distingue-t-on aujourd'hui plus de soixante variétés de melon, et on pourroit en compter plusieurs centaines, si les jardiniers avoient été attentifs à les conserver. D'ici à peu d'années il ne subsistera peut-être aucune de ces variétés vraie et franche; d'autres leur auront succédé; ainsi les descriptions deviendroient inutiles. On nommera seulement les principales, et on décrira celles qui se sont conservées franches jusqu'à présent, parce que quelques jardiniers ne s'appliquent qu'à la culture d'une, d'autres à la culture d'une autre.

1. *Melon* commun, melon maraicher, *melo vulgaris reticulatus*, *carne rubrâ*. Les caractères de ce melon, le plus communément et le plus anciennement cultivé en France, sont de n'avoir aucunes côtes sensiblement marquées; d'être entièrement brodé, d'avoir la chair très-épaisse, rouge et pleine d'eau. Il est assez gros, de forme peu constante, ronde, longue, aplatie. Les jardiniers qui le

mouillent beaucoup pour augmenter le volume du fruit, lui font perdre toute sa qualité. Il n'a de goût que dans les années sèches, et lorsqu'il a été très-peu arrosé.

2. *Melon-morin*, gros maraicher, *melo vulgaris major, rotundus, stellatus, reticulatus, carne rubrâ.* Ce melon est plus hâtif et plus gros que le précédent, de forme sphérique, marqué à l'oeil d'une espèce d'étoile; la broderie de sa peau est très-relevée, sur un fond vert tirant sur le noir. Sa chair est fort épaisse, rouge, sucrée et vineuse.

3. *Melon* des carmes long, melon de Saumur, *melo ovatus costice subluteo tenuiter reticulato, carne flavâ.* Le melon des carmes est de moyenne grosseur, de forme ovale, sans côtes, ou à côtes très-peu marquées. Son écorce, légèrement brodée, s'éclaircit et devient presque jaune, lorsqu'il approche de sa maturité. Sa chair est épaisse, remplie d'eau sucrée et relevée, plutôt blonde que rouge, et ferme lorsqu'il n'est pas trop mûr.

On distingue plusieurs variétés de melon des carmes.

1°. Le blanc, *melo subovarus, lavi cortice albido, carne flavâ*, dont la forme est un peu alongée, la peau blanchâtre, unie et sans broderie; la qualité égale ou même supérieure à celle du précédent.

2°. Le melon à graine blanche, *melo ovatus, laevi cortice viridi, semine albo.* Sa forme est ovale; sa peau verte et sans broderie; ses pepins blancs; sa chair assez pleine d'eau sucrée, mais peu relevée.

3°. Le rond, *melo rotundus, cortice subluteo tenuiter reticulato, carne flavâ*, qui ne diffère du melon long ou ovale que par sa forme. Le *melon romain* paroît être la même variété bien franche, ou perfectionnée, qui mûrit facilement, et est rarement mauvaise.

4. *Melon* de saint-Nicolas, *melo oblongus, costatus, tenui cortice subviridi, carne rubrâ.* Ce melon, supérieur en qualité aux précédens, est de moyenne grosseur, de forme alongée, à côtes bien et régulièrement marquées. Son écorce verdâtre est fort mince, sa chair épaisse, ferme, d'un beau rouge, d'un goût fin, sucré, vineux.

Il y a un autre melon dit de *saint-Nicolas de la Grave*, qui est moins gros et plus alongé, sans côtes, finement brodé, et très-sucré.

5. *Melon* de Langeais, *melo oblongus, costatus, flavus, nonnunquam reticulatus, carne rubrâ.* Langeais, village environ à sept lieues au-delà de Tours, a donné son nom à ce melon qui d'abord n'étoit point cultivé ailleurs. Il n'est ordinairement que de moyenne grosseur, quelquefois même beaucoup moindre. Il est un peu alongé, relevé de côtes marquées régulièrement. Au temps de sa maturité, son écorce devient d'un jaune doré; quelquefois elle est brodée, quelquefois lisse. Sa chair ferme, rouge, très-épaisse, est abondante en eau sucrée et vineuse.

6. *Gros scrutin* de Tours, *melo subrotundus, subflavescens, reticulatus, carne rubrâ saccharatâ, Turonensis* La forme de ce melon est ronde, peu réguliere; ses côtes sont à peine sensibles; son écorce devient un peu jaune au temps de sa maturité, et quelquefois se brode plus que celle d'aucun autre melon. Sa chair est rouge, ferme, pleine d'eau, d'un goût relevé et très-sucré. Cette qualité, d'où il tire son nom, marque son principal caractère. Sa grosseur égale celle du melon maraicher.

Le *petit scrutin* de Tours, *melo sphæricus minimus, cortice viridi reticulato*,

carne rubrâ saccharati, *Turonensis*, est rond, aplati par les extrémités. Son écorce est verte, quelquefois assez chargée de broderie. Sa chair est rouge, d'un goût relevé et fort sucré, aussi épaisse qu'elle le peut être dans ce petit melon qui égale rarement la moitié du volume du précédent, dont on le regarde comme une variété.

On se borne à ce nombre de melons françois, qui peuvent se cultiver avec succès dans notre climat, et que l'on préfère à beaucoup d'autres, tels que le *melon de Coulomiers*, le plus gros de tous les melons; le *melon à graine rouge*; le *melon à chair verte*; le *petit melon hâtif*, etc. Et laissant dans leur climat le *melon d'Italie*, le *melon d'Espagne*, le *zatta de Florence*, le *melon de Naples*, les *melons de Malthe* à chair jaune, à chaire blanche, d'hiver; le *melon de l'Archipel*, etc. Voici une espèce de melons supérieurs à tous les autres, et répandus aujourd'hui par tout.

7. *Cantaloup* noir, *melo parvus*, *rotundus*, *verrucosus*, *atro-viridis*, *carne rubrâ*, *Cantalupensis*. La grosseur de ce melon égale rarement celle des moyens melons françois. Il est d'une forme ronde un peu aplatie par les extrémités, relevé de côtes fort saillantes. Son écorce, quelquefois un peu brodée, est chargée de verrues ou petites bosses; elle est d'un vert très-foncé qui ne s'éclaircit point au temps de la maturité. Sa chair est épaisse, rouge, ferme, remplie d'eau sucrée, vineuse et excellente. Il est beaucoup plus hâtif que les melons françois.

Le melon cantaloup, originaire, dit-on, d'Arménie, n'a été cultivé d'abord qu'à Cantalupi, environ à dix mille de Rome, d'où il a tiré son nom. Les maraîchers, et ceux qui font commerce des fruits de leur jardin, lui préfèrent les gros melons françois que le peuple achète mieux à cause de leur volume; mais il est établi et presque le seul dans les jardins particuliers. Son fruit noue et arrête facilement, est rarement mauvais; dans l'arrière-saison même où les gros melons sont sans qualités, il conserve son sucre, sa finesse, sa délicatesse; les estomacs qui ne peuvent supporter les autres melons, s'accommodent de celui-ci; sa végétation est beaucoup moins lente que celle de nos melons, par conséquent on jouit en moins de temps et avec moins de soins. Tous ces avantages compensent bien le défaut de son volume; quelquefois on lui reproche deux autres défauts, celui d'avoir l'écorce épaisse, et celui de n'être pas assez plein. Le premier est l'effet des années froides du climat trop tempéré. Le second vient de la mauvaise culture; ce melon, qui végète avec force, ne trouve pas assez de nourriture dans le terreau.

La mauvaise pratique a fait varier ce melon presqu'à l'infini, et souvent dégénérer. On ne sait même si la première variété, cultivée en Italie, s'est conservée franche. Cependant on jouit d'un grand nombre de bonnes variétés, de formes, couleurs, grosseurs différentes. Il y en a dont la grosseur égale et même excède celle de nos moyens melons; d'autres sont moindres qu'une pomme de rambour. Les unes ont l'écorce unie, les autres légérement brodée, la plupart parsemée de verrues ou de bosses, presque toutes sont relevées de côtes très-saillantes et très-marquées. On en voit de longues, d'oblongues, de rondes, de sphériques très-aplaties par les bouts, de forme irrégulière; de noires, de vert foncé, de vert clair, de jaunes, de blanches, d'orangées; à chair rouge, à chair blanche, à chair jaune, à chair verte. Quelques-unes végètent plus lentement: ce sont les plus grosses; quelques autres sont mûres cinquante jours après avoir été semées, etc. Les noms et les descriptions de toutes ces variétés ne servi-

roient peut-être dans quelques années qu'à en faire regreter la perte, ou en montrer la dégénération.

Culture. 1°. Il faut, dans la belle saison, avoir préparé six ou mieux dix-huit mois d'avance une terre, dont les deux qualités essentielles sont d'être meuble et d'être substantieuse. Si l'on a une bonne terre légère, il suffit de mêler avec moitié de cette terre un quart de terreau gras, et un quart de crotin de cheval; de laisser consommer le tout, et le passer à la claie plusieurs fois pour le mêler et l'ameublir. Si le terrain est chaud, on peut substituer la bouze de vache au crotin de cheval; s'il est froid, de la fiente de pigeon ou du crotin de mouton; s'il est lourd et compact, on en mêle un tiers avec un tiers de terreau commun pour l'ameublir, un sixième de terreau gras et un sixième de crotin. Les boues des rues, le terreau de feuilles d'arbres, les gazons consommés, les terres d'égoût, le vieux tan, et c. sont très-propres au même usage: l'essentiel est, comme on vient de le dire, que cette composition, que chacun peut faire de la manière qui lui paroîtra la meilleure, soit grasse, légère, bien mêlée et bien consommée.

2°. Au mois de janvier (sur la fin de nivôse), on fait une couche de longueur à volonté (huit ou neuf pieds, la longueur d'un châssis), de trois bons pieds de hauteur, et de peu de largeur (deux pieds et demi ou trois pieds); que le fumier soit bien foulé. En même temps, on fait autour un réchaud d'un pied de largeur, de six pouces plus haut que la couche. On couvre la couche de six pouces de terre ou terreau.

Aussitôt qu'elle a jeté son grand feu, mais que cependant la main enfoncée dedans puisse avec peine en souffrir la chaleur, on remplit de terre composée de petits pots à basilic; on sème une graine de melon dans chacun; on les enfonce dans la couche, et on les couvre de cloches ou de châssis. S'il fait de fortes gelées, on borne les cloches, et on jette par-dessus de la litière, des paillassons, et c. Lorsque la graine est levée, il faut redoubler d'attention pour défendre le plant du froid, surtout pendant les nuits; le préserver de l'humidité, en essuyant les cloches ou les verres lorsqu'ils sont chargés des vapeurs humides de la couche; lui donner de l'air toutes les fois qu'il est supportable, et surtout lorsqu'il fait quelque rayon de soleil, ne le tenant rigoureusement renfermé que dans les temps de brouillards, de neiges, de pluies froides; entretenir une chaleur modérée dans la couche, en remaniant le réchaud avec du fumier neuf, et le rétablissant sur le champ. Enfin, lorsqu'on prévoira que ce secours sera insuffisant pour soutenir sa chaleur, il faut faire une autre couche semblable, dans laquelle on transportera les pots. En même temps, on sèmera d'autres graines de melons dans d'autres pots sur cette seconde couche, pour avoir du plant propre à succéder au premier, ou à le remplacer en cas qu'il périsse. Cette seconde couche et le plant exigent les mêmes soins.

3°. Si la chaleur de chacune de ces deux couches ne s'est soutenue que quinze jours, il sera nécessaire de transporter les pots dans une troisième couche. Mais si elle s'est soutenue trois semaines ou plus, le plant sera assez fort pour être mis en place à demeure. Les couches où il entre du tan, celles de bruyère, ou de feuilles d'arbres, conservent ordinairement leur chaleur assez long-temps pour qu'une seule suffise. On prépare des couches larges de quatre pieds et demi sur deux pieds de hauteur, après avoir été foulées et marchées; que leur surface soit en talus incliné au midi. On les couvre d'un pied ou au moins de dix pouces de terre

composée, lorsque le premier feu sera passé; on fait en même temps, ou peu de temps après, les réchauds, et on les couvre pareillement de terre. Quelques cultivateurs ne chargent d'abord les couches que de quatre pouces de terre; ils placent sur cette terre leur plant en motte bien entière; ils forment une butte de terre autour de chaque motte; à mesure que le plant profite, ils ajoutent à plusieurs reprises de la terre, tant sur la couche que sur ses réchauds ou ses sentiers, de sorte qu'enfin le tout soit chargé de douze ou quatorze pouces de terre : cette pratique est fort bonne. Lorsque la couche sera d'une chaleur convenable, on y placera deux pouces plus bas que la superficie de la terre, le plant en motte bien entière; et si la terre est sèche, on versera un peu d'eau pour la lier avec celle de la motte : il ne faut qu'un pied sous chaque cloche. Sous les châssis, on dispose le plant à trois pieds de distance, de sorte qu'un châssis de douze pieds contient quatre pieds de melon. Si l'on en met deux rangs en échiquier, il en contiendra le double; mais le plant sera mal à l'aise, et ses bras feront bientôt confusion. Le mieux est de n'en mettre que trois pieds, qui, bien conduits, garniront suffisamment le châssis.

4°. Lorsque le plant a quatre ou cinq feuilles, outre les cotyledons ou oreilles, il faut le rabattre au-dessus de la seconde feuille, afin qu'au lieu d'une seule tige, il pousse deux ou trois branches, bras ou coureurs. Ordinairement il est assez fort pour souffrir cette opération avant d'être mis en place. Si la continuité des fortes gelées et des rigueurs de la saison a retardé son progrès, il faut différer cette taille jusqu'à ce qu'il soit planté à demeure. Des bras, qu'il ne tarde pas à pousser, on choisit les deux ou trois plus vigoureux, et on supprime toutes les branches foibles qui sont sorties ou qui sortiront par la suite du collet de la plante; mais on ne retranche ni les cotyledons, ni les fleurs mâles qui y paroissent. Les bras conservés ayant quatre ou cinq feuilles, on les pince au-dessus de la seconde feuille, afin qu'ils se ramifient. Ces nouveaux jets se taillent de même, et encore ceux qui en naîtront, si les tailles précédentes n'ont pas produit un nombre de branches suffisant pour garnir la couche, nombre qui peut rarement excéder huit, à moins que le pied ne soit très-vigoureux, et d'une variété de petits melons.

Pendant la multiplication successive de ces branches, il faut être attentif à supprimer les branches gourmandes qui sortent quelquefois du tronc : leur direction droite, leur vivacité et leur grosseur les caractérisent; les branches plates; les petites branches foibles qui s'alongent à cinq ou six pouces avant d'avoir une feuille; une partie des vrilles; certaines grandes feuilles plus alongées, plus épaisses, et d'un vert plus foncé que les autres, toutes productions qui consomment inutilement beaucoup de sève. Faire choix des branches fortes, bien placées, bien conditionnées, dont les feuilles naissent à peu de distance les unes des autres; les ranger de façon qu'elles couvrent et garnissent bien le terrain, sans être confuses.

5°. Laisser ces bras croître et s'alonger en liberté, jusqu'à ce qu'il y ait du fruit noué et arrêté. Souvent les jardiniers se plaignent de ce que les fruits, et surtout les premiers, coulent, et ils attribuent cet avortement à plusieurs causes qui n'y ont point de part. En voici la principale, et même l'unique, lorsque d'ailleurs le plant est bien soigné et en bon état. Les plantes renfermées sous des cloches ou des châssis, et forcées par une chaleur artificielle de croître et de fructifier avant le temps, ne peuvent avoir la même vigueur que si elles étoient cultivées en plein air dans leur saison propre. L'explosion des étamines est foible; leur poussière fécondante ne peut être lancée jusque sur les fleurs femelles qui souvent

souvent naissent à une grande distance des mâles ; et l'air stagnant et sans mouvement sous les vitrages, ne peut la porter et la répandre sur les ovaires, qui ne peuvent profiter s'ils ne sont fécondés ; car il n'y a qu'un très-petit nombre de fruits dont le réceptacle charnu acquiert sa grosseur et sa maturité étant destitué de semences. Lors donc qu'il commence à paroître des fleurs femelles sur les melons, il faut soulever les cloches ou les panneaux des châssis, afin que le vent leur porte la poussière des mâles ; ou si la température de l'air ne permet pas d'ouvrir, il faut détacher des fleurs mâles récemment ouvertes, dont les sommets des étamines n'ayent point éclaté, et en renverser une sur chaque fleur femelle (ce moyen est plus sûr que l'autre). Cette observation regarde toutes les plantes cultivées et tenues dans des serres ou sous des vitrages, et dont un grand nombre ne donne point de graines capables de les propager, parce qu'elles n'ont point été fécondées, ou qu'elles ne l'ont été qu'incomplétement. Pendant la floraison de ces plantes, surtout de celles dont les fleurs mâles et les fleurs femelles naissent sur différens individus ou fort isolés sur le même individu, il est important de leur donner le plus d'air qu'il est possible. S'il noue plusieurs fruits sur chaque bras, ou sur quelques-uns, il faut attendre que la régularité de leur forme soit bien décidée ; car dans ce fruit les défauts extérieurs sont des marques ordinairement certaines de défauts de qualité. Ayant fait choix des fruits les mieux conformés et les mieux conditionnés, supprimer les autres, n'en laissant qu'un sur chaque branche. En même temps, tailler la branche à un oeil au-delà du fruit, si elle est foible ; à deux ou trois, si elle est vigoureuse ; car le fruit peut périr par excès comme par défaut de nourriture. Si une branche a été d'abord taillée à deux ou trois yeux, dans la suite elle se rabattra à un seul, lorsque le fruit, étant parvenu presqu'à sa grosseur, pourra consommer toute la séve de cette branche. Cependant, aux variétés de petits melons, on peut laisser deux fruits sur les bras forts, lorsque le pied montre une grande vigueur.

Les bras ainsi arrêtés, il ne manque pas de sortir des branches tant des yeux qui sont au-delà du fruit, que de ceux qui les précèdent. Tous les huit jours au moins, il faut faire la revue de ces nouveaux jets, et en retrancher plus ou moins, suivant la force du pied et le nombre de fruits qu'il porte. Trop de ces petites branches laissées sur un pied foible, dérobent la nourriture nécessaire au fruit ; trop peu laissées sur un pied fort, obligent la séve, jusqu'à ce qu'elle se soit fait de nouvelles issues, à se porter avec trop d'abondance dans le fruit, crue, indigeste, mal travaillée. Des plaies trop fréquentes et trop multipliées altèrent beaucoup la plante par la grande quantité de séve qui s'écoule par ces ouvertures, et celle qui est employée à leur cicatrisation. Il vaut mieux laisser courir quelques-unes de ces branches pour absorber le superflu de la séve, que de ruiner la plante par des mutilations continuelles.

6°. Depuis que le fruit est bien noué et arrêté jusqu'à sa parfaite maturité, il est essentiel de le préserver d'être jamais mouillé par l'eau des pluies ni des arrosemens ; le tronc de la plante demande la même attention. Lors donc qu'il survient de la pluie, ou qu'il faut mouiller, on met des cloches, ou des pots renversés sur le pied et sur chaque fruit, et on les retire ensuite ; ce soin est important, surtout dans les années pluvieuses ; mais on observera que le melon ne doit être arrosé que dans l'extrême nécessité ; et qu'au lieu de mouiller la couche en plein, il vaut mieux verser l'eau çà et là, sans en répandre sur aucune partie de la plante, qui ne peut être tenue trop sèche ; on n'arroser que les sentiers, comme il sera dit ci-après.

Graine. Pour recueillir de bonne graine, il faut choisir un fruit qu'on juge très-bon à son odeur, à son poids, à la régularité de la forme et à la grosseur convenable à sa variété; on peut même en couper un petit morceau, et s'assurer de sa bonté par le goût, le laisser sur le pied jusqu'à ce qu'il tombe en pourriture, ou le cueillir lorsqu'il est passé de maturité, et l'exposer au soleil jusqu'à ce qu'il pourrisse, alors en retirer la graine, la laver, la laisser bien sécher à l'ombre, la serrer en lieu sec; elle sera bonne à semer pendant huit ou neuf ans. Si l'on craint de sacrifier un fruit, il faut du moins ne recueillir la graine que de ceux qui sont très-bons, très-mûrs, et qui n'ont point été rafraichis dans la glace ou dans l'eau de puits; détacher des loges qui ont toujours été exposées au soleil toute la pulpe spongieuse à laquelle tient la graine, y laisser la gaine attachée pendant deux ou trois jours avant que de la laver. Elle sera moins mauvaise que celle qu'on retire d'un melon en le mangeant, et qu'on lave sur le champ.

Soins. Les autres soins nécessaires au succès des melons sont, 1°. d'entretenir la chaleur des couches bien égale jusqu'à la mi-mai (fin de floréal); pendant ce mois, la variété de la température, qui passe presque subitement du froid au chaud, oblige souvent dans certaines années de défaire et de rétablir peu à peu les réchauds; 2°. pendant le même mois, commencer à donner quelques légers arrosemens lorsque le plant en a besoin, mais avec les précautions marquées ci-devant, et jamais pendant le grand soleil. Lorsque les bras ont pris une grande étendue, les racines en ont ordinairement pris encore davantage, et ont pénétré jusque dans les sentiers des couches; alors le mieux est de mouiller abondamment et fréquemment les sentiers, et très-peu ou même point du tout les couches; c'est pour cela que l'on a recommandé de couvrir les sentiers de terre comme la couche; 3°. tenir les jeunes fruits à couvert sous les feuilles, et au contraire les découvrir lorsqu'ils approchent de leur grosseur; 4°. dans l'arrière-saison mettre sous les fruits une tuile ou un tesson, pour les préserver de l'humidité de la couche; dans les chaleurs jeter sur les cloches et les châssis un peu de litière éparse ou une toile claire à emballage, pour briser les rayons du soleil; 5°. jeter un peu de poussière sur les plaies que l'on fait en taillant, pour arrêter l'écoulement de la sève, et cicatriser plus promptement; 6°. arroser les melons avec de l'eau douce et légère; si l'on est réduit à l'eau de puits, ne la pas employer crue et nouvellement tirée, mais la laisser pendant vingt-quatre heures au moins déposer et s'échauffer avant que d'en faire usage.

On peut semer des melons depuis le commencement de janvier jusqu'au commencement de mai (de la mi-nivôse à la mi-floréal). Les premiers et les derniers semis sont de cantaloups et de melons de petite espèce, qui sont moins lents à donner leur fruit que les autres. Depuis la mi-avril (fin de germinal) on peut semer en place, et on peut planter des melons des derniers semis jusqu'en juillet (messidor) sur des couches neuves, ou sur celles qui ont porté les premiers melons. Si l'on avoit oublié de faire les derniers semis, on peut y suppléer en marcotant dans de petits pots des branches de melon, qui sont bientôt enracinées, ou en faisant des boutures des branches qu'on retranche à la taille; on les plante sous des cloches qu'on tient baissées et couvertes de litière pendant quelques jours.

Depuis la mi-mars jusqu'à la mi-avril (germinal), il suffit de donner deux pieds d'épaisseur de fumier aux couches bien foulées et marchées. Un pied ou quinze pouces suffisent à celles qui se font après la mi-avril (en floréal.).

Toute la culture du melon peut se réduire à quelques points principaux; le semer

en pot, pour lui ménager la fatigue et les retardemens que lui occasionnent les transplantations; le planter dans de bonne terre, pour lui fournir la nourriture et la qualité qu'il ne peut tirer du terreau, résidu insipide; le défendre du froid, et cependant lui donner de l'air le plus qu'il est possible; ne le point ruiner par des plaies, des tailles, des suppressions continuelles, préserver le fruit des pluies et des arrosemens.

Melon en pleine terre. Dans un terrain substancieux sans être humide, on peut cultiver des melons en pleine terre avec succès dans les années chaudes et sèches. Vers le 15 avril (à la fin de germinal), il faut semer dans des pots placés dans une couche, de la graine des variétés de melons les plus hâtives; y soigner et former le plant jusqu'après sa première taille; alors planter en motte dans les plate-bandes des espaliers au midi, ou sur des ados inclinés au midi. Lorsqu'il y a du fruit arrêté, placer au-dessus des plantes des paillassons en forme d'auvents assez élevés pour ne leur point dérober le soleil, et assez bas pour les garantir des pluies, ou disposés de façon qu'ils puissent être baissés ou élevés suivant le besoin. Lorsque ces melons réussissent, ils sont d'un goût fin et excellent; comme ils n'exigent ni grands soins, ni dépense, on peut en risquer quelques pieds dans les années qui paroissent favorables. Leur fruit mûrissant tard, il est nécessaire de mettre dessous plusieurs tuiles pour le préserver de la fraîcheur de la terre.

Les cloches soufflées sont d'un mauvais usage pour la culture du melon; celles du plus grand moule sont à peine capables de contenir un pied de melon jusqu'à sa seconde taille. Les cloches de pièces de verre assemblées avec du plomb, pouvant avoir jusqu'à deux pieds de diamètre, sont meilleures, et mettent plus long-temps le melon à couvert.

Qualités. En général, un bon melon doit être pesant, ferme à la main et bien brodé; on ne peut cependant s'assurer de sa bonté qu'à la sonde ou à la coupe; et il est bon lorsqu'il a l'écorce mince, qu'il sent un peu le gaudron, qu'il est sec et vermeil. La méthode de rafraîchir les melons dans l'eau comme le vin, ne vaut rien, ils y perdent leur parfum; il vaut mieux les cueillir le matin, et les serrer dans la fruiterie, ou dans un endroit frais jusqu'au dîner.

Il y a des personnes qui prétendent que la graine du milieu du melon fait des melons gros et ronds; que celle qui est prise dans le côté du fruit qui a touché le plus long-temps à terre, les produit doux et plus vineux; que la graine du côté de la queue en donne de longs et mal faits, et que la graine prise au bout où étoit la fleur, forme des melons bien conditionnés, d'une agréable figure et d'une belle broderie.

La melonnière veut être visitée souvent, lorsque les melons commencent à mûrir.

Melon d'eau. Le melon d'Amérique, petit melon d'eau, *melo folio laciniato; fructu globoso viridi glabro maculis flavis virgato, Americanus*, connu et cultivé à Paris sous le nom de *melon d'eau*, à cause de sa ressemblance avec le gros melon d'eau commun en Provence et en Italie, est une plante dont la construction est la même que celle des melons. Mais sa feuille est découpée profondément et plutôt ailée que palmée, divisée en trois parties principales ou grandes découpures, dont les deux latérales sont comme refendues ou partagées en deux moindres inégales. La découpure directe est presque double des latérales en longueur, et porte de chaque côté deux découpures très-inégales. Toutes ces divisions et sous-

divisions sont arrondies à leur extrémité, sinuées sur un côté, et séparées l'une de l'autre par des sinus bien arrondis. La couleur de la feuille est un vert un peu lavé de bleu; les fleurs sont moindres que celles des autres melons et d'un jaune soufre ou très-pâle. L'embryon des fleurs femelles est rond et devient un fruit sphérique, lisse, de six à sept pouces au plus de diamètre, vert, marqué suivant sa longueur de raies formées d'un assemblage de taches jaunes disposées régulièrement et comme une mosaïque. Son écorce est mince; sa chair, blanche et transparente, est pleine d'eau sans saveur et sans odeur. Les semences sont d'un rouge ponceau.

Culture. Ce fruit insipide n'étant propre qu'à être confit avec le cédrat et autres fruits de ce genre, dont il prend très-bien le goût et le parfum, on desire qu'il ne mûrisse que dans le temps où ces fruits arrivent à Paris : c'est pourquoi on sème la graine sur couche en mars ou avril (ventôse ou germinal), soit à demeure, soit pour repiquer le plant sur couche, ou même en pleine terre dans de petites fosses remplies de bonne terre composée, ou de terreau. Lorsque par la taille les pieds sont garnis d'un nombre suffisant de bras, on les laisse courir en liberté, sans les arrêter, ni supprimer aucun des fruits qui y nouent. Ils ne demandent d'autre soin que d'être mouillés au besoin.

Melongène. Cette plante annuelle, de la famille des *Solanum*, est fort estimée et cultivée dans le ci-devant Languedoc et les autres provinces méridionales. Avec quelques soins elle réussit bien dans notre climat, et son fruit n'y est pas plus mauvais que dans les pays plus tempérés. Elle a plusieurs variétés, et porte différens noms, *melongène*, *mayenne*, *aubergine*, *meringeane*, *viédase*, etc.

1. *Melongène* à fruit long rouge, *melongena fructu longo purpureo.* La tige, haute de deux à trois pieds, est assez grosse, ronde, un peu teinte de pourpre, garnie de branches dans toute sa longueur. Ses feuilles, portées par de longues et grosses queues, sont d'un vert lavé de bleu et couvertes d'une poussière blanche, de six à huit pouces de longueur sur trois à quatre pouces de largeur, terminées en pointe, velues et rudes au toucher, unies par les bords, mais froncées et plissées. Ses fleurs nombreuses sortent des branches par bouquets de trois ou quatre, attachées à un petit pédicule, et composées d'un calice à cinq ou six divisions qui ne tombe point, mais croît et s'étend sur le fruit qu'il recouvre jusqu'à environ le tiers de sa longueur; d'un seul pétale de couleur purpurine, découpé en cinq et plus souvent en six pièces égales, pointues, et froncées; de cinq ou six étamines courtes qui se réunissent, et serrent un pistil dont l'embryon devient un fruit long, de la forme d'un petit concombre, lisse, de couleur purpurine, quelquefois rayé de blanc et de vert; sa chair est blanche et assez pleine d'eau insipide. Le centre du fruit est occupé par deux loges étendues suivant sa longueur, et remplies d'un grand nombre de graines plates, petites, réniformes, d'un blanc sale. Toutes les parties de la plante, surtout celles qui tiennent au fruit, sont garnies de poil rude et piquant.

2. *Melongène* à fruit rong rouge, *melongena fructu rotundo purpureo.* La forme ronde du fruit est le seul caractère qui distingue cette variété de la précédente.

3. *Melongène* à fruit rond jaune, *melongena ovato fructu flavescente.* La tige de cette variété est moins haute et moins rameuse; ses feuilles sont un peu découpées; et son fruit est jaune, oviforme.

4. *Melongène* à fruit long jaune, *melongena humilis spinosa, longo fructu flavescence.* La plante s'élève très-peu; ses feuilles sont d'un vert plus pâle, plus découpées que celles de la précédente, garnies le long de leurs nervures en dessus et en dessous d'épines aiguës. Ses fleurs sont plus petites; et son fruit alongé devient jaune en mûrissant.

Culture. De ces quatre variétés, dont le fruit est de même qualité, et n'a de goût que celui qu'il reçoit de l'assaisonnement, la première est la plus cultivée, parce que son fruit a plus de volume. La graine se sème de bonne heure sur couche, afin que la récolte du fruit prévienne les premières gelées de l'automne auxquelles cette plante succombe. Lorsque le plant est assez fort, et qu'il n'y a plus de gelées à craindre, on le repique à dix-huit pouces de distance sur couche, ou dans une plate-bande d'espalier au midi, et on le mouille souvent.

Graine. Les plus beaux fruits parvenus à leur maturité doivent être préférés pour graines, parce qu'ils la donnent plus franche; après leur cueillette on les coupe en deux parties, qu'on laisse pourrir et sécher à l'air, par ce moyen la graine reste enveloppée dans les membranes, et se conserve beaucoup mieux qu'à nud. Quand le moment de la mettre en terre est arrivé, on fait tremper les fruits secs un jour ou deux dans l'eau, et les semences se détachent ensuite sans peine.

Pour conserver les variétés sans mélange, il est essentiel de les récolter et de les planter séparément.

1. *Moutarde* ou senevé cultivé, à feuille de rave, *sinapi hortense raphani folio.* Le senevé cultivé est une plante annuelle, qui élève à quatre ou cinq pieds, plus ou moins suivant le terrain, une tige droite, cylindrique, d'environ demi-pouce de diamètre, souvent teinte de violet du côté du soleil, garnie de feuilles alternes découpées inégalement, et finement sinuées ou dentelées en sinus, portées par de grosses queues ailées ou garnies de plusieurs appendices de diverses formes et grandeurs. Les feuilles du bas de la tige ont de six à sept pouces de longueur sur un peu moins de largeur; les autres diminuent de grandeur et se découpent plus régulièrement à mesure qu'elles naissent plus loin de la racine. De l'aisselle des feuilles, il sort des branches qui se ramifient elles-mêmes. Toutes les branches et leurs rameaux sont terminés par des épis de fleurs composées d'un calice à quatre divisions; de quatre pétales jaunes disposés en croix, arrondis à leur extrémité; de six étamines, dont deux fort courtes, toutes accompagnées de glandules qui sont remarquables dans les fleurs de plusieurs plantes de cette famille; enfin d'un stile porté sur un embryon qui devient une silique peu alongée, pointue, souvent quadrangulaire, garnie de trois à huit petites graines sphériques, brunes. Toutes les parties de la plante, excepté les siliques, sont garnies de poils rudes.

2. *Moutarde* à feuille d'ache, moutarde blanche, *sinapi hortense apii folio, siliquis hispidis.* Les feuilles semblables à celles de l'ache, l'odeur agréable des fleurs et leurs pédicules plus longs, les siliques couvertes de poil rude, les graines blanches, sont des caractères qui distinguent bien cette variété. On ne décrira point plusieurs autres senevés qui ne se trouvent que très-rarement et peu utilement dans les jardins. Ces deux même ne se cultivent que dans les très grands potagers, où l'on veut tout rassembler.

Culture. Au mois de mars (en ventôse), on sème fort clair le senevé en terre meuble et bien exposée : ou bien on le sème en pépinière sur couche ou dans des caisses; et lorsque le plant est assez fort, on le repique en place.

Graine. La graine mûrit à la fin d'août (en fructidor), et est bonne à semer pendant deux ans.

1. *Navet.* Navet commun long, *napus sativa*, *longâ radice albâ.* La racine de ce navet est conique ou pyramidale, de deux pouces de diamètre à sa base (plus ou moins suivant le terrain), douce, tendre, couverte d'une peau fort blanche. De sa base, il sort et se couche presque horizontalement une touffe de feuilles oblongues, d'un vert foncé, couvertes de poil rude, découpées très-profondément et presque ailées, du milieu desquelles s'élève, à deux ou trois pieds, une tige lisse, cylindrique, garnie de feuilles alongées, entières, beaucoup moindres que celles du pied, de l'aisselle desquelles il sort des branches qui portent à leurs sommités des fleurs jaunes, rarement blanches, dont toutes les parties sont les mêmes, et disposées comme dans la fleur du chou, du senevé, etc. Il leur succède des siliques longues, cylindriques, divisées suivant leur longueur par une cloison en deux panneaux, garnies de petites graines brunes, presque rondes, peu nombreuses, qui étant bien aoûtées, et conservées sèches, sont bonnes à semer pendant deux ans.

2. *Navet* commun rond, *napus sativa*, *rotundâ radice albâ.* Ce navet est une variété du précédent, qui n'en diffère que par la forme ronde de sa racine, qui a beaucoup plus de diamètre que celle du navet long; mais étant plus courte, la masse est à peu près égale.

On compte un grand nombre de variétés de navets que l'on ne décrira point, persuadé qu'elles se réduiroient bien, si elles étoient cultivées dans un même terrain, comme le prouvent les *navets de Saulieu*, *de Fréneuse*, *du Gatinois*, *de Picardie*, etc. dont la graine semée ailleurs, donne des navets différens de forme, de grosseur et de qualité. Cependant on peut regarder comme des variétés constantes, au moins pour la forme et la couleur :

3. Le *Navet* de Meaux, *napus sativa*, *magnâ radice*, *longiore ex albido flavescente*, dont la racine a jusqu'à dix pouces de longueur sur un diamètre proportionné; sa peau est d'un blanc tirant sur le jaune.

4. Le *Navet* de Berlin, *napus sativa*, *oblongâ radice minimâ albâ.* Il est fort petit, blanc, un peu allongé, fort tendre et de bon goût. On cultive sous le même nom, ou sous le nom de *navet de Léon*, un autre navet dont la racine est grosse, de forme conique, tendre et fort blanche.

5. Le *Navet* rouge, *napus sativa*, *rotundâ radice puniceâ*, fort estimé en Angleterre. Sa racine est de grosseur médiocre, ronde, teinte de rouge, ou plutôt de violet. Il est fort bon et délicat.

6. Le *Navet* gris, *napus sativâ*, *oblongâ radice cinereâ*, dont la racine est alongée et la peau grise. Rarement il est tendre.

7. Le *Navet* printanier, *napus sativa*, *parvâ radice rotundâ*, *praecox.* C'est un petit navet rond, aplati par les extrémités, de la forme d'un oignon, qui se sème dès le mois de mars (ventôse).

8. *Navet* jaune, *napus sativa*, *turbinatâ radice flavâ.* C'est un navet médio-

crement gros; de forme turbinée; de couleur jaune assez foncée. Il peut passer pour un des meilleurs navets, ferme, et d'une bonne saveur.

9. Gros Navet, *napus sativâ, maximâ radice subviridi.* On le nomme *gros navet de Berlin, navet de Chartres, navet de Bretagne*, et c. Je crois cependant que ce n'est pas le même navet auquel on donne ces dénominations. Celui de Berlin est long, et d'un blanc tirant sur le vert; celui de Chartres et celui de Bretagne sont blancs et courts. Quoiqu'il en soit, c'est un fort gros navet, peu ferme, mais de bon goût.

On ne parle point de la *rave*, *rabioulle*, ou *turneps*, qui appartient plus aux cultures pour les bestiaux, qu'au potager.

Culture. Le navet aime les terres légères et sableuses : il y devient moins gros que dans les terres fortes et humides, mais il y acquiert plus de goût et de qualité. Quelle que soit la nature du terrain, il doit doit être bien labouré, dressé et ameubli. Lorsqu'il n'est ni trop sec, ni trop mouillé, on y sème la graine très claire, et on y passe légérement le rateau. Depuis qu'elle est levée jusqu'à ce qoe le plant ait quelques feuilles, il faut fréquemment donner de légères mouillures pour en éloigner le puceron, la lisette qui dévore les cotyledons, et ruine le semis, surtout dans les mois de juin et juillet (prairial et messidor). Lorsque le plant est fortifié, on le sarcle et on l'éclarcit : il ne demande pas d'autres façons. Avant les fortes gelées, on arrache les navets, et on les entasse en lieu couvert.

Le navet peut se semer en février (ventôse) sur des couches fort tempérées, couvertes de dix pouces de terre meuble ; et en pleine terre, depuis le mois de mars jusqu'à la mi-août (de la mi-ventôse à la fin de thermidor). Les navets des derniers semis s'arrachent en novembre (brumaire); on les met dans le sable, ou en tas sans sable dans une serre; ou bien on les arrange dans une fosse creusée en terrain sec, dans laquelle les pluies ne puissent pénétrer, et qu'on couvre de chaume.

Graine. Au mois de mars (ventôse), on choisit le nombre convenable des plus beaux, et on les plante à un pied de distance pour recueillir de la graine. Dans quelques terrains où le navet ne devient ni véreux ni cordé, et où les gelées ne l'endommagent point, on ne l'arrache qu'à mesure qu'on le consomme ; c'est un soin de moins.

Oignon, *allium cepa.* L'oignon est une plante bulbeuse, annuelle, dont les racines sont des fibres blanches, déliées, simples et sans ramification, longues de deux à trois pouces, qui sortent d'un support, base ou collet peu étendu en largeur et de très-peu d'épaisseur. De la partie supérieure du collet sortent des feuilles cylindriques, très-lisses, fistuleuses, terminées en pointe, longues de douze à dix-huit pouces sur quatre ou cinq lignes de diamètre, plus ou moins, suivant l'âge, la force et la variété de la plante. Ces feuilles, à leur naissance, ont des gaines entières et fermées, membraneuses, qui, dans leur partie inférieure, sont garnies en dedans d'une chaire ou substance assez ferme, blanche, épaisse d'une à deux lignes, et forment un renflement, bulbe ou oignon arrondi sur son diamètre, de forme, grosseur et couleur suivant la variété; leur partie supérieure est un tube membraneux, mince, cylindrique, long d'un à quatre pouces, qui se dessèche lorsque la bulbe est parvenue à sa grosseur.

Lorsque l'oignon monte en graine, toute la substance charnue des gaines, qui formoit sa bulbe, s'amaigrit, se fond et se dissipe, et la bulbe disparoît peu à peu, à mesure que la tige ou les tiges s'élèvent; car chaque bulbe en produit d'une à dix. Ces tiges, embrassées à leur naissance par les gaines de quelques feuilles, parviennent à une hauteur de trois à quatre pieds, droites, nues, lisses, creuses et fistuleuses comme les feuilles, renflées vers leur milieu, portant à leur extrémité une tête à peu près de la même forme que la bulbe, couverte d'une membrane, spathe, ou valve mince qui, se déchirant, laisse paroître et s'étendre une ombelle sphérique qui contient un très-grand nombre de fleurs. Chaque fleur portée par un pédicule délié, long de huit à quinze lignes, est composée de six (quelquefois jusqu'à huit) petits pétales blancs ou pourpres, suivant la variété, terminés en pointe, et marqués d'une ligne verte, suivant leur longueur, tous adhérens à leur naissance, de sorte que la fleur paroît monopétale; d'un nombre d'étamines égal à celui des pétales, et attachées sur leur onglet, vis-à-vis de la petite ligne verte, dont les filets blancs, très-fins, larges à leur naissance, longs de deux à trois lignes, se terminent par des sommets d'un vert clair : d'un gros embryon triangulaire aplati à son sommet, marqué d'une ligne verte le long de chaque angle, qui porte un, et rarement deux, stile blanc sans stigmate. Cet embryon devient une capsule sèche à trois loges, remplies de graines presque rondes, un peu anguleuses, couvertes d'une pellicule noire.

1. *Oignon* rouge commun, *cepa vulgaris floribus et tunicis perpurascentibus.* Cet oignon le plus communément cultivé, parce qu'il réunit l'avantage de la grosseur et celui de se conserver long-temps, est bien arrondi sur son diamètre, et un peu aplati par les extrémités. Ses fleurs sont d'un rouge approchant du pourpre. La membrane de ses gaines est teinte de cette couleur, qui pénètre assez avant dans leur partie charnue, de sorte que, coupé horizontalement, il représente des cercles concentriques blancs et rouges. Cette couleur se fonce au feu et devient violette, ce qui joint à son goût fort, le rend peu agréable aux yeux et aux palais délicats.

2. L'*Oignon* pâle commun, *cepa vulgaris, tunicis pallidè purpurascentibus*, est un peu moins gros, plus aplati que le rouge, et d'un goût moins fort; sa peau est d'un rouge pâle. Il se conserve long-temps. Sa variété, d'un jaune clair presque citron, *cepa vulgaris tunicis flavescentibus*, est de même forme et grosseur, plus doux, et moins de garde. La couleur de ces deux oignons, qui sont les plus estimés à Paris, n'est point ou presque point sensible dans l'intérieur de leur bulbe, et n'est bien marquée que sur leurs tuniques extérieures.

3. *Oignon* blanc, *cepa vulgaris alba.* La bulbe de cet oignon, qui est blanche dans l'intérieur et à l'extérieur, est de même forme, mais moins grosse que celle du rouge, d'un goût fort doux. Il a une variété, *cepa vulgaris alba minor*, qu'on nomme *blanc hâtif.* Elle n'en diffère que par ses feuilles qui sont beaucoup moins grandes, et elle n'est hâtive que parce qu'ordinairement on la sème avant l'hiver, pour en jouir depuis le mois de mai (floreal) suivant jusqu'à l'automne. Ces deux oignons blancs étant fort doux, sont les plus recherchés à Paris.

4. *Oignon* blanc d'Espagne, *cepa alba maxima turbinata.* Si cet oignon se conservoit long-temps, sa grosseur extraordinaire et sa douceur le feroient préférer à tous les autres. Il est de forme un peu turbinée ou alongée en pointe du côté des feuilles et du côté des racines. Sa variété rouge, *cepa rubra maxima turbinata*, n'en est distinguée que par la couleur et un peu moins de douceur.

L'oignon

L'oignon de florence est blanc, fort tendre et fort doux ; mais étant très petit, et n'étant d'usage qu'en vert, parce qu'il ne se conserve point sec, il se cultive peu.

5. *L'oignon* long blanc, *cepa alba cylindrica*, et sa variété rouge, forme une bulbe cylindrique longue de sept à huit pouces, sur environ deux pouces de diamètre. Ils ne se trouvent que chez quelques curieux, étant très difficile sur le terrain.

6. *Oignon* bulbifère, oignon d'Egypte, *cepa bulbifera*. Les bulbes de cet oignon étant mises en terre dans le même temps, et de la même façon que celles des autres oignons destinées à porter graine, elle poussent des feuilles radicales et une tige ventrue terminée par un spathe si semblable à celle de l'oignon commun, qu'on ne peut les en distinguer. Mais lorsque le spathe se déchire, au lieu d'une ombelle de fleurs, on aperçoit plusieurs coëffes ou petits spathes, dont les uns enveloppent de six à douze bulbes, et d'autres renferment des tiges roulées en spirale. Quelques fleurs sont entremêlées.

Les bulbes grossissent et acquièrent de douze à dix-huit lignes de diamètre.

Les tiges se déroulent, s'allongent de six à quinze pouces, ventrues et terminées par un petit spathe d'où il sort de deux à six bulbes, dont les plus grosses excèdent rarement sept ou huit lignes de diamètre.

Les fleurs sont suivies de semences sur les pieds forts, et dans les années favorables.

Lorsqu'une bulbe pousse plusieurs tiges, quelquefois une de ces tiges ne s'allonge que de douze ou quinze pouces, et se termine par son ventre ou renflement. Ces tiges tronquées portent à leur extrémité les plus grosses bulbes, qui ne sont entremêlées ni de fleurs, ni de petites tiges, mais qui sont terminées chacune par une feuille.

Si l'on supprime les tiges qui hérissent la tête de cet oignon (quelques-uns le nomment *oignon de Méduse*), les bulbes profitent davantage et deviennent plus grosses.

Les bulbes étant perfectionnées ou mûres, et les tiges desséchées, on récolte les bulbes et on déplante les pieds, auxquels on trouve une ou plusieurs belles bulbes radicales qui se conservent beaucoup moins long-temps que les bulbes caulinaires. Il faut les consommer, ou les mettre en terre avant la mi-février (pluviôse).

Les graines lèvent très-bien ; et le plant se forme sa bulbe presque en naissant, beaucoup plutôt que celui des autres oignons.

La culture de cet oignon, qui est doux et de bonne qualité, peut être avantageuse. Car si les bulbes ne sont pas grosses, leur masse totale égale, souvent excède, celle des oignons venus de graine. D'ailleurs il n'est point dépendant des intempéries des saisons qui ruinent quelquefois les semis d'oignon.

Si l'on conserve les petites tiges qui naissent sur la tête de cet oignon, leurs bulbes étant mises en terre en février (pluviôse), profitent et produisent des tiges et des bulbes.

On trouve encore chez les curieux un fort bon oignon plus rouge que celui n°. 1 ; l'*oignon blanc de Portugal*, aplati et très-large : l'*oignon de Madagascar*, très-doux ; notre climat n'est pas assez chaud pour lui.

Culture. L'oignon aime un terrain gras et précédemment amendé par les engrais, et non pas nouvellement fumé, meuble et préparé par deux labours, dont le dernier doit être fait environ un mois avant que l'on sème, afin que la terre soit un peu

raffermie. On corrige le mieux que l'on peut les fonds humides et compacts, et les terres sablonneuses et maigres; celles-ci par les engrais, les autres par les labours.

I. En juillet et août (de la mi-messidor à la mi-fructidor) dans les terres fortes, en août et jusqu'à la mi-septembre (de la mi-fructidor à la mi-vendémiaire) dans les terres légères, on sème fort dru une planche, ou plusieurs suivant le besoin, d'oignon blanc hâtif ou à petites feuilles, préférablement au blanc à grandes feuilles, au rouge, et au pâle, qui cependant réussissent bien. Si le temps est sec, on donne quelques arrosemens pour faciliter et avancer la germination de la graine; mais lorsqu'elle est levée, on ne mouille plus. En octobre (à la fin de vendémiaire), on repique à deux ou trois pouces de distance le jeune plant, dont on laisse une petite portion en pépinière pour regarnir en mars (ventôse) les pieds qui peuvent périr pendant l'hiver. Dans les neiges et les très-fortes gelées, il est bon de jeter dessus un peu de litière ou de feuilles d'arbres. Au printemps presque tous les pieds poussent des tiges; il faut les pincer à mesure qu'elles paroissent, et en même temps tordre et coucher la fane. En mouillant souvent et abondamment, les bulbes deviennent grosses et belles; elles sont formées en mai ou juin (floréal ou prairial). On les arrache, et on les consomme pendant l'été et l'automne; car elles ne se conservent pas au-delà de novembre ou une partie de décembre (brumaire ou frimaire). Lorsqu'elles commencent à pousser, on choisit les plus belles, on les repique en bonne exposition; elles soutiennent bien l'hiver et donnent leur graine l'été suivant, de bonne heure et abondamment.

II. *L'oignon* qui doit se consommer pendant l'hiver, se sème à la fin de février (à la mi-ventôse) dans les terres légères, un mois plus tard dans les terres fortes. Les planches de terre légère étant dressées, il faut les marcher à pieds joints, y semer la graine assez abondamment, et herser légérement avec la fourche. Si l'on a du terreau, après avoir hersé avec la fourche, on passe légérement le rateau pour unir les planches, et on les couvre également d'environ trois lignes de terreau. Dans les terres fortes (qu'il est dangereux de trop unir, parce que les pluies les battent, les scellent, les durcissent, et ensuite le hâle les fait fendre et gercer), on sème sur le labour grossier, on marche, et on herse avec la fourche; mais on ne passe point le rateau. Il est très-avantageux et même nécessaire de les couvrir de terreau, ou de menu fumier bien consommé.

Lorsque la graine est bien levée, on sarcle le plant, et ensuite on arrose pour raffermir la terre. Le sarclage se réitère autant qu'il sera nécessaire, et les arrosemens se multiplieront suivant le terrain, la grosseur et la durée que l'on veut procurer à l'oignon; car étant souvent mouillé il devient plus gros, mais il se conserve moins.

Le plant ayant acquis de la force, et n'ayant plus rien à craindre des intempéries de la saison, il faut l'éclaircir s'il est trop serré, de sorte qu'il y ait entre chaque pied deux pouces et demi ou trois pouces de distance. Le petit plant arraché peut être utile, comme on le dira ci-après.

Les bulbes étant à peu près à leur grosseur, et la multiplication et l'accroissement des feuilles commençant à diminuer, il faut tordre ou rompre la fane au-dessus de la bulbe; opération nécessaire dans les terres fortes et humides, ordinairement inutiles dans les terres sèches. Dès que la fane, rompue ou non, commence à se renverser ou à jaunir on arrache tous les pieds qui ont ces signes de maturité, et les autres successivement, à mesure qu'ils les acquièrent. En même temps, on coupe les feuilles deux ou trois pouces au-dessus de la bulbe, et on laisse pendant

donne ou quinze jours l'oignon étendu sur le terrain, ou mieux sous des bâtimens aérés, où il soit à couvert de la pluie qui lui est fort nuisible; ensuite on le porte au grenier. Quinze jours après, on le nettoie de terre, de racines et de peaux sèches qui s'en détachent. Il est bon de le remuer de temps en temps pour l'entretenir sec, et l'empêcher de germer. Enfin, aux approches des fortes gelées, on le ramasse en tas et on le couvre de paille, si le lieu où il est renfermé n'est pas inaccessible à la gelée, qui toutefois ne le fait pas périr, mais diminue sa qualité et sa durée.

III. Le petit plant qui a été arraché, pour éclaircir les planches d'oignon, peut être employé de deux façons. 1°. On peut le repiquer en planches dans les terrains où l'oignon repiqué réussit. Il est même plus commode, dans ces terrains, de semer très-abondamment de la graine dans un petit espace, et de tirer de cette pépinière du plant pour garnir le nombre de planches convenable. 2°. On peut étendre fort clair ce petit plant sur la terre, et l'y laisser exposé à l'air et au soleil pendant tout l'été. Les feuilles périssent; mais le pied se conserve et forme une petite bulbe. On ramasse ce petit oignon à la fin de l'été, et on le replante en novembre ou en mars (en brumaire ou en ventôse). Il est formé vers la fin de mai (au commencement de prairial), et doit se consommer avant l'hiver. Ceux qui n'arrosent jamais leur oignon peuvent remettre en terre, en novembre ou février (brumaire ou pluviôse), toutes les bulbes qui sont demeurées fort petites; elles grossiront et seront bonnes à employer depuis la fin de mai (de la mi-prairial) jusqu'à l'hiver. Mais comme ces petits oignons ayant mûri en terre montent en graine au printemps, il faut avoir soin d'en couper à fleur des dernières feuilles toutes les tiges à mesure qu'elles paroissent.

L'oignon rouge, les oignons pâles, et les oignons blancs, peuvent se cultiver comme il est expliqué dans ces trois articles.

IV. L'oignon d'Espagne se sème en février ou mars (en ventôse), et se consomme presque tout en vert, ne se conservant pas fort avant dans l'hiver.

L'oignon de Florence se sème depuis février jusqu'en juin (de la mi-pluviôse à la mi-messidor) tous les quinze jours ou tous les mois, et se mouille fréquemment, afin qu'il soit plus tendre.

Graine. Pour recueillir de bonne graine d'oignon, il faut, à la fin de novembre ou en décembre (frimaire et nivôse), choisir les plus belles bulbes; celles qui commencent alors à pousser, et qui ne pourroient plus se conserver long-temps, y sont fort bonnes, pourvu qu'elles soient saines; les planter à six ou sept pouces de distance et à deux pouces de profondeur, dans un terrain sec et bien exposé. Si le terrain est humide, on ne les plantera qu'à la fin de février (à la mi-ventôse), et à fleur de terre. Ils n'ont besoin que d'être sarclés, et mouillés dans les grandes sécheresses. Lorsque les tiges approchent de leur hauteur, il faut planter des échalas autour de la planche ou le long des rangs, et y attacher une corde ou des gaules pour les soutenir contre les vents et la pluie: il faut aussi empêcher les têtes de s'appuyer l'une contre l'autre; car la graine des côtés qui se touchent, périt entièrement. La graine étant mûre, on coupe les têtes, avec un pied ou quinze pouces de tiges, pour les lier ensemble par bottes; les exposer au soleil pendant quelques jours sur un drap, pour recevoir les graines qui se détacheront, et qui sont les meilleures; les suspendre en lieu sec la tête en haut. La graine, laissée dans ses capsules, s'y conservera bonne à semer pendant trois ou quatre ans; au

lieu que, vannée sur le champ, elle ne se conserve que deux ans. La graine d'oignon est meilleure la seconde année que la première.

1. *Oseille.* Oseille longue, *acetosa hortensis longa.* Cette variété d'*oseille*, *surelle*, *vinette*, la plus commune dans les potagers, a une longue racine fibreuse, jaunâtre en dedans, couverte d'une peau brune. Du collet de la racine, il sort un grand nombre de tales ou oeilletons qui produisent, dans un ordre alterne, des feuilles longues de huit à dix pouces, unies par les bords, terminées en pointe souvent un peu obtuse, larges et échancrées en pointe, ou, comme on dit, à oreilles à leur épanouissement; d'une étoffe lisse, tendre et comme grasse; d'un vert blond; portées par des queues longues de deux à huit pouces, assez grosses, légérement cannelées, creusées sur leur face intérieure d'un sillon large et profond, rouges à leur naisance, et sortant d'une gaine membraneuse, mince, longue de douze à quinze lignes, teinte de rouge. Lorsqu'un oeilleton monte en graine, du milieu de ses feuilles il s'élève à quatre ou cinq pieds de hauteur une tige de quatre à six lignes de diamètre, cannelée finement et peu profondément, garnie de cinq ou six feuilles alternes, beaucoup moindres que celles du pied, soutenues par des queues fort courtes qui font corps avec la tige et l'embrassent de leurs gaines. Les branches qui sortent de l'aisselle de ces feuilles, et la sommité fort rameuse de la tige, portent un très-grand nombre de petites fleurs disposées en panicules, dont les unes sont mâles, les autres femelles, composées d'un calice à six divisions inégales, ou peut-être d'un calice à trois divisions et de trois pétales; les mâles portent six étamines; les femelles ont trois stiles sur un embryon qui devient une petite graine triangulaire, enveloppée d'une capsule feuillée à trois faces et bordée de rouge. Lorsque les capsules deviennent d'un rouge brun en juillet (messidor), il faut couper les tiges, les exposer au soleil pendant quelques jours, pour achever la maturité de la graine. Etant vannée sur le champ, elle n'est bonne à semer que pendant deux ans; laissée dans ses capsules, elle se conserve quatre ans.

Cette oseille a deux sous-variétés, dont une ne diffère que par le vert plus blond de ses feuilles; l'autre a la feuille moins grande et d'un vert moins clair.

2. *Oseille* jaune vivace, *acetosa hortensis subrotunda*, *sterilis.* Les jardiniers ont donné à cette oseille le nom de *vivace*, parce qu'elle ne se perpétue que par ses vieux pieds éclatés, et ne donne point de graine; car sa durée n'est pas plus longue que celle des autres oseilles. Sa feuille, d'une forme plus ronde que longue et d'un vert très-blond, est moins grande et d'un goût moins sûr que l'oseille longue.

3. *Oseille* ronde, *acetosa hortensis rotundifolia*, *glauca.* Quoique cette oseille soit appelée *ronde*, ses feuilles n'ont pas constamment cette forme, quelquefois elles se terminent en pointe; les unes sont arrondies à leur épanouissement; les autres sont échancrées: mais elle se distingue bien par son vert de mer; par sa racine, qui ne pique point, mais s'étend presque à fleur de terre; par sa tige basse et presque rampante.

4. La *grande oseille*, l'oseille vierge, *acetosa hortensis maxima*, *sterilis*, est trop rare dans les potagers; ne poussant que quelques tiges stériles, et ses feuilles étant longues de plus de quinze pouces sur cinq ou six de large, elle est d'un grand produit.

Culture. 1. Depuis le commencement de mai jusqu'en août (de la mi-floréal à la mi-fructidor), on sème en terre bien labourée et bien ameublie la graine

d'oseille par rayons peu profonds, en planches ou en bordures. On l'enterre très-peu et on la recouvre de demi-pouce de terreau ou de crotin bien brisé. Le plant n'a besoin que d'être serfoui et éclairci, s'il est trop serré. Il vaut mieux semer de la graine à la volée sur un petit coin de terre, et lorsque le plant est assez fort, le repiquer à dix ou douze pouces de distance, suivant la variété.

II. Les oseilles qui ne produisent point de graine, et celles qui en produisent, se perpétuent par les oeilletons ou drageons éclatés des vieux pieds et replantés à dix ou douze pouces.

On commence à couper l'oseille six semaines après qu'elle a été semée ou plantée; elle dure dix ou douze ans.

Au mois de décembre (frimaire), il faut couper l'oseille en planches à fleur de terre, couvrir les planches de terreau ou de crotin. Au mois de février (pluviôse), il est bon de jeter de la paille sèche sur ses feuilles qui commencent à se montrer, pour les défendre de la gelée. Au mois de mai (floréal) et les trois suivans, si l'on n'a pas besoin de graine, il faut couper l'oseille toutes les fois qu'elle commence à montrer des tiges, afin de lui faire pousser de nouvelles feuilles et l'empêcher de monter.

Pour avoir de l'oseille verte pendant l'hiver, on peut, vers la fin de novembre (à la mi-frimaire), en planter sur une couche chargée de dix pouces ou un pied de bonne terre, et réchauffée au besoin. On défend le plant de la gelée avec des paillassons, ou mieux des cloches ou châssis, auxquels on donne de l'air aussi souvent qu'il est possible : ou bien, dans la saison convenable, on fait des planches d'oseille larges de deux pieds seulement; à la mi-novembre (vers la fin de brumaire), on creuse des deux côtés, suivant leur longueur, des tranchées d'un pied au moins de largeur sur environ deux pieds de profondeur; on les remplit de fumier neuf, et on renouvelle ces réchauds tous les quinze jours jusqu'à la mi-janvier (vers la fin de nivôse). Pendant les neiges et les gelées, on couvre l'oseille de paille ou de fumier sec.

1. *Panais.* Panais long, *pastinaca sativa radice cylindricâ.* Ce panais, le plus commun dans les jardins, est une plante biannuelle quant à la graine, annuelle quant à la racine, sa seule partie d'usage dans la cuisine. Sa racine fort longue et presqu'exactement cylindrique, blanche dans l'intérieur et à l'extérieur, qui est raboteux et garni de quelques petites racines filamenteuses, pousse de son collet des feuilles alternes, lisses, ailées, d'un vert clair, portées par de longues queues, légèrement cannelées; les ailes, au nombre de dix ou douze, sont opposées, découpées ou dentelées profondément, et terminées par une impaire. Lorsque la plante monte en graine, il s'élève du milieu des feuilles, à trois ou quatre pieds de hauteur, une grosse tige creuse, cannelée, légèrement teinte de rouge du côté du soleil, garnie de branches alternes, qui se terminant par une grande ombelle quelquefois sans enveloppe, quelquefois enveloppée d'une ou deux feuilles larges, garnie d'un grand nombre de rayons qui portent de petites ombelles (sans enveloppe) de petites fleurs composées de cinq pétales jaunes, égaux, lancéolés, disposés en rose; de cinq étamines, et de deux pistils placés sur l'embryon d'une graine elliptique, aplatie des deux côtés, de couleur cannelle, qui n'est bonne à semer que pendant un an.

2. *Panais* rond, *pastinaca sativa rotundâ radice napiformi.* La racine seule distingue ce panais du précédent. Elle a plus de diamètre et moins de longueur,

approchant de la forme d'un navet rond. Elle est moins sujette à être ligneuse que celle du précédent.

Si ceux qui ont la peau délicate touchent aux feuilles de panais, lorsqu'elles sont couvertes de rosée ou mouillées d'une petite pluie, il leur survient des ampoules douloureuses.

Culture. Le panais se sème dans les mêmes saisons, et se cultive de la même façon que la carotte. Il soutient les plus fortes gelées; cependant le panais rond est fort endommagé par les grands hivers.

Graine. Au mois de mars (ventôse), on arrache un nombre convenable des plus belles racines, et on les replante aussitôt à quinze ou dix-huit pouces de distance, pour donner de la graine vers la fin d'août (à la mi-fructidor).

Perce-pierre ou *passe-pierre*, plante fort délicate qui sert en fourniture de salade, et qu'on mange confite dans le vinaigre comme les cornichons. Le plein air et le grand froid lui sont très-contraires. On la sème sur couche ou dans un baquet plein de terreau, au mois de mars ou d'avril (en germinal); elle est ordinairement deux mois à lever, et quand elle est assez forte, on la replante aux pieds des murs exposés au midi ou au levant, et en bonne terre; on ne la replante très-souvent qu'au mois de mai (prairial), et quelquefois même on attend la seconde année; plus on la coupe, plus elle repousse.

Multiplication et graine. On la multiplie aussi de plant enraciné; la graine est plus longue que ronde, assez grosse, grise, verdâtre, rayée sur le dos et sur le ventre.

1. *Persil.* Persil commun, *apium petroselinum vulgare.* La racine de cette plante bisannuelle ou trisannuelle est blanche, longue de six à dix pouces sur cinq ou six lignes de diamètre vers la naissance des feuilles, garnie de quelques fibres ou petites racines. De son collet, il sort des feuilles assez nombreuses, lisses, luisantes, d'un beau vert, portées par une queue longue de deux à quatre pouces jusqu'aux premières ailes. Les folioles, au nombre de deux à six, sont attachées dans un ordre opposé sur une côte nue, qui n'est qu'une extension de la queue, par des pédicules déliés d'autant plus courts qu'ils sont plus voisins de l'impaire qui termine la feuille. De ces ailes ou folioles, les premières sont elles-mêmes composées de trois folioles découpées chacune en trois parties dentelées régulièrement; les autres et l'impaire sont découpées en trois parties dentelées inégalement. La pointe ou onglet de toutes les dents est blanche et très-aiguë; la queue et la côte de la feuille et de ses ailes sont creusées d'un sillon. La tige s'élève de trois à cinq pieds sur quatre ou cinq lignes de diamètre, cylindrique, lisse, d'un vert clair, un peu creuse en dedans, garnie de feuilles alternes, de l'aisselle desquelles il sort depuis le pied jusqu'au haut des branches ramifiées et sous-ramifiées dans le même ordre. La tige, les branches et rameaux se terminent par des ombelles, dont la plupart ont pour enveloppes deux ou trois petites feuilles simples ou découpées en lanières étroites; leurs rayons très-déliés portent de petites ombelles de très-petites fleurs composées de cinq pétales inégaux d'un jaune soufre, de cinq étamines, et de deux pistils, le tout placé sous l'embryon d'une double graine grise, cannelée, qui est bonne à semer quatre ou cinq ans. Les petites ombelles ont leur enveloppe partielle de deux ou trois petites feuilles simples, très-étroites.

Digitized by Google

2. *Persil* de Macédoine, *apium Macedonium folio supino lanuginoso* (Plante qui tient du persil et du céleri). Sa feuille, d'un vert plus clair, dentelée plus finement, découpée plus régulièrement, couverte d'un duvet blanc très-fin, se renverse sur terre autour du pied. Ses ombelles sont plus grandes; sa graine conique, arrondie d'un côté et aplatie de l'autre, est sans odeur, mais d'une saveur forte. On le fait blanchir comme le céleri, et on en fait usage pour les fournitures de salade.

Le *persil* frisé, *apium petroselinum folio crispo*; le persil panaché, *apium petroselinum folio ex albido variegato*; le persil à grosse racine, *apium petroselinum crassâ radice*; le persil à grande feuille, *apium petroselinum latifolium*, etc. sont des variétés de persil commun, dont les noms expriment la différence; le persil frisé est sujet à dégénérer.

Culture. En mars ou avril (en germinal), et même pendant tout le printemps et l'été, on sème à la volée, ou mieux en rayons de deux pouces de profondeur en planches ou en bordures, la graine de persil, et on la recouvre d'environ demi-pouce au plus de terre, ou mieux de terreau. On serfouit et on mouille le jeune plant jusqu'à ce qu'il soit fortifié; ensuite on l'abandonne ayant soin de couper souvent les feuilles, afin qu'il en pousse de nouvelles et tendres. Pour que la racine grossisse, il faut au commencement de l'hiver éclaircir le plant, porter dans la serre celui qu'on arrache pour le consumer pendant cette saison. Les racines de cette plante ne craignent point le froid, mais ses feuilles périssent dans les fortes gelées et les neiges, si elles ne sont couvertes de litière. Si l'on veut en repiquer sur couche à la fin de novembre (mi-frimaire), huit ou dix pieds sous chaque cloche, et lui donner de l'air autant que le temps le permet, il fournira jusqu'à ce que celui de pleine terre recommence à donner au commencement de mars (à la mi-ventôse).

Le *persil frisé* et le *panaché* étant fort tendres à la gelée se cultivent peu. Celui à *grande feuille* n'est pas plus commun, parce qu'il est fort sujet à avorter; le *persil à grosse racine* mérite la préférence sur tous les autres, étant d'un grand produit, et surtout par sa racine tendre et sucrée, qui égale presque la grosseur d'une carotte.

Graine. Le *persil* ne monte en graine que la seconde année; mais si au mois de mai (floréal) on coupe ses tiges lorqu'elles paroissent, il continuera à pousser des feuilles, et ne donnera de graine que la troisième année. En août (fructidor), lorsque la graine est mûre, on coupe les tiges, on les expose au soleil sur un drap qui reçoit la graine, dont la plus grande partie tombe à mesure qu'elle mûrit.

Pimprenelle. Petite pimprenelle, *pimpinella vulgaris minor.* Cette plante vivace a été transportée des champs dans les potagers, où elle se cultive pour des fournitures de salade et autres usages. Elle pousse du collet de sa racine, qui est longue, menue, branchue, un grand nombre de feuilles ailées ou composées de douze à dix-huit folioles, et terminées par une impaire. Ces folioles, dentelées profondément et régulièrement, longues de six à dix lignes, et larges d'autant, le plus souvent de forme ovale plus oblongue que large, sont portées par de fort petites queues quelquefois garnies à leur naissance d'un petit appendice dentelé, et attachées dans un ordre opposé, quelquefois alterne, à une côte ou queue triangulaire creusée d'un sillon sur la face intérieure, fort large à son insertion et accompagnée de deux appendices presque de mêmes forme et grandeur que ses folioles. D'entre ces feuilles qui se couchent sur terre, il s'élève à deux ou trois pieds une tige d'environ deux

lignes de diamètre, cannelée, pleine en dedans, sur laquelle se développent successivement, dans un ordre alterne, des feuilles semblables à celles du pied; et de leurs aisselles, il sort des branches qui se sous-divisent en de moindres rameaux, tous terminés par un épi ou tête ronde ou ovale, qui contient de huit à trente fleurs, les unes mâles, les autres femelles, quelques-unes hermaphrodites, composées de quatre pétales terminés en pointe et bordés de rouge vif, ou peut-être d'un calice un peu coloré; de cinq à vingt étamines assez longues, de deux stiles terminés par des houppes de filets d'un beau rouge, le tout attaché sur un gros embryon quadrangulaire rustiqué, un peu pointu par les bouts, qui sans changer de forme devient une capsule sèche assez dure, contenant deux petites semences. Les fleurs femelles n'ont point d'étamines, les fleurs hermaphrodites n'en ont ordinairement que cinq; les fleurs mâles n'ont point de pistil, et par conséquent demeurent stériles; la plupart des petits épis ne contiennent que des fleurs femelles.

On ne cultive point la grande *pimprenelle* dans les potagers; elle ne diffère de la petite, que par la forme beaucoup plus alongée de ses feuilles. *Voyez* l'article de la grande pimprenelle, tome I.

La pimprenelle donne un goût assez agréable au vin, quand on en met dans son verre en le buvant.

Culture. La pimprenelle peut se multiplier par les vieux pieds éclatés et repiqués à huit ou dix pouces de distance en planches ou en bordures; mais plus communément on en sème la graine au printemps ou mieux en automne; on éclaircit le plant, on coupe souvent les feuilles, afin d'en faire pousser de nouvelles, qui, plus elles sont jeunes, plus elles sont tendres.

Graine. Pour en recueillir de la graine, il faut au printemps ne point tondre le nombre des pieds qu'on y destine; ils monteront et la graine mûrira en juin; elle se conserve deux ou trois ans.

1. *Poireau.* Poireau long, *porrum sativum longum.* La racine du poireau est un grouppe de filets blancs et fort nombreux. De son collet, il sort dans un ordre alterne des feuilles, dont les gaines membraneuses, fermées ou tubulées, se recouvrant l'une l'autre et se serrant étroitement par l'action des intérieures qui forcent les extérieures à se dilater, forment un corps compact, droit, cylindrique, long de quinze à dix-huit pouces sur un diamètre de huit à quinze lignes, dont environ les deux tiers cachés en terre sont blancs et tendres, et l'autre tiers qui est hors de terre est vert. Ses feuilles sont fort longues, étroites, lisses, unies par les bords, pliées en gouttière, d'une étoffe ferme et assez épaisse, diminuant de largeur vers leur extrémité et se terminant en pointe, se recourbant en dehors et faisant un arc qui en approche la pointe de la terre, d'un vert lavé de bleu.

2. *Poireau* court, *porrum sativum brevius.* Le corps membraneux de cette variété est beaucoup moins long que celui de la précédente, et par conséquent d'un moindre produit, mais il résiste mieux aux fortes gelées.

Culture. Le poireau se sème en mars (ventôse), comme l'oignon, et le jeune plant demande les mêmes façons jusqu'à ce qu'il ait environ trois lignes de diamètre, vers la fin de juin, (à la mi-prairial). Alors il faut labourer et dresser des planches; y tracer des rangs ou lignes à six pouces l'un de l'autre; faire;

suivant

suivant ces rangs, des trous avec la cheville, profonds de six pouces, et éloignés de quatre pouces; arracher le plant, et, sans couper ni feuilles ni racines, en mettre un pied dans chaque trou, sans plomber ni approcher la terre avec le plantoir; mais donner aussitôt une mouillure abondante qui entraîne dans les trous autant de terre qu'il en faut. Pendant l'été, arroser fréquemment, et couper deux ou trois fois les feuilles, afin d'en faire pousser de nouvelles, et par là faire grossir le pied : car ce pied n'étant composé que des gaines des feuilles, plus elles se multiplient, plus ils acquiert de volume. Vers la fin de décembre (à la mi-nivôse), on arrache le poireau long, on l'enterre jusqu'aux feuilles l'un à côté de l'autre dans de petites tranchées, et on le couvre de litière dans les grands froids et les neiges; il s'y conserve jusqu'en mai (floréal).

Graine. Au mois de mars (ventôse), on choisit le nombre convenable des plus beaux pieds de poireau long dans les tranchées, et de poireau court dans les planches où il a passé l'hiver; on les replante à huit ou dix pouces de distance. En mai (floréal), chaque pied commence à pousser une seule tige qui s'élève de trois à cinq, cylindrique, lisse, remplie d'une moelle ou substance spongieuse, recouverte jusque vers le quart de sa hauteur par les gaines des feuilles intérieures, grosse de huit à dix lignes par le bas, beaucoup plus menue à l'autre extrémité, qui est terminée par une tête conique, dont l'enveloppe membraneuse est surmontée d'une longue pointe. Ce spate se rompant (il se dessèche et tombe peu après), il se développe une ombelle sphérique d'un très-grand nombre de fleurs portées chacune par un pédicule délié, long de dix-huit à vingt-quatre lignes. La fleur est composée de six petits pétales pointus et marqués d'une ligne pourpre, suivant leur longueur (c'est, selon d'autres, un calice à six divisions); de six étamines, dont la base, fort large, est découpée en trois pointes, dont celle du milieu se prolonge en filet terminé par un sommet : ces six bases, par leur grandeur, leur forme et leur disposition, représentent une fleur en lis comme celle du muguet, dont les étamines seroient attachées à l'extrémité des pétales; elles serrent un gros embryon triangulaire, surmonté d'un stile sans stigmate. Toutes les parties des fleurs, et même leur pédicule, sont légérement lavées de couleur purpurine. L'embryon devient une capsule sèche à trois loges, qui renferment des graines semblables à celles de l'oignon, mais moins grosses. Lorsque les capsules commencent à s'ouvrir, signe de la maturité des graines, on coupe les têtes, et on les soigne comme on a dit à l'article de l'oignon.

1. *Poirée.* La poirée ou bette, *beta vulgaris*, est une plante annuelle pour l'usage, bisannuelle pour la graine. Sa racine est longue, cylindrique, ligneuse, assez grosse. De son collet, il sort un grand nombre de feuilles lisses, succulentes, longues de six à douze pouces, sur quatre à neuf pouces de largeur vers la queue, terminées en pointe obtuse, d'un vert quelquefois blond, soutenues par des queues blanches, longues de quatre à dix pouces, larges, concaves en dedans, convexes et cannelées ou relevées d'arrêtes saillantes en dehors. Sa tige, qu'elle ne fait que la seconde année, ses fleurs et ses graines sont les mêmes que celles de la betterave, mais ses graines se conservent huit ou dix ans bonnes à semer.

2. *Poirée* à cardes, *beta pediculis edulibus.* Cette variété se distingue par le vert de ses feuilles qui est très-blond, et par la largeur et l'épaisseur de leurs queues et de leurs côtes. Elle est fort sensible aux fortes gelées; mais elle a une

sous-variété qui supporte mieux les rigueurs de l'hiver ; elle est un peu moins tendre, et d'un vert moins clair.

Culture. Depuis le mois de mars jusqu'en août (de ventôse à thermidor), on peut semer la graine de poirée en bordures, en planches, par rayons distans de huit pouces, ou à la volée à demeure, ou pour repiquer. On la sarfouit, on la mouille au besoin, on la coupe souvent pour lui faire pousser de jeunes feuilles qui sont plus tendres. Plusieurs jardiniers ne sèment que de la poirée à cardes, dont les feuilles servent aux mêmes usages que celles de la poirée commune, et même sont meilleures. Ils sèment la blonde en mars ou avril (en germinal), pour servir jusqu'aux gelées; la demi-verte à la fin de juin (à la mi-messidor), pour être repiquée en août (thermidor) à huit pouces de distance en tous sens ; elle passe l'hiver et se consomme en mai (floréal). Il y a des terrains où la blonde soutient bien les gelées, en la couvrant d'un peu de litière sèche ; dans d'autres, la demi-verte même a besoin d'être couverte exactement.

Cardes. Lorsqu'on veut en avoir des cardes, il faut les replanter, au mois d'avril et de mai (en floréal) : on les sème, on les sarcle, on les arrose, on les couvre de grand fumier sec, pour les conserver l'hiver, et au mois de mars ou d'avril (en germinal); les ayant découvertes, on les labourc et on les soigne comme auparavant : de cette manière elles poussent de très-belles cardes pour les mois de mai et de juin (en messidor).

Graine. Pour avoir de la graine, on en laisse monter des plus blanches et des plus larges sans leur arracher aucunes feuilles ; et on leur arrête le montant à quelque perche fichée en terre de peur que le vent ne les rompe. Deux plantes suffisent pour en fournir. Quand on juge qu'elle est mûre par la couleur jaune qu'elle prend, on l'arrache par un beau temps et on la laisse sécher, puis on la froisse avec les mains sur une nappe ; on la nettoie et on la fait encore bien sécher, de crainte qu'elle ne moisisse, parce que cette graine est spongieuse. On ne la recueille que l'année d'après qu'elle a été plantée, aux mois d'août ou de septembre, et quelquefois en juillet (de thermidor à fructidor).

Pois. Le pois est une plante annuelle, ou de quelques mois, qui pousse une seule tige, longue de six pouces jusqu'à sept ou huit pieds, suivant l'espèce, très-légèrement cannelée, cylindrique, creuse, foible, garnie de feuilles alternes, ailées, ou composées de deux à six folioles ovales, presqu'ovales, attachées, dans un ordre opposé, sur un pédicule commun, terminé par une vrille quelquefois simple, le plus souvent ramifiée en filamens au nombre de deux à neuf. A l'insertion du pédicule, deux stipules, beaucoup plus grandes que les folioles, crénelées à leur base, sont articulées sur la tige, et un peu sur le pédicule dont elles couvrent l'insertion, de sorte qu'il paroît placé derrière. De l'aisselle des feuilles et au-dessus des stipules, il sort un oeil ou bouton qui, suivant la culture et l'espèce de pois, demeure fermé, ou produit une branche, ou un bouquet de deux à six fleurs papillonacées, quelquefois une seule. La fleur est composée d'un calice tubulé d'une seule pièce à cinq découpures, terminées en pointe, dont les deux supérieures sont plus larges que les trois autres; de quatre pétales blancs, ou rouges, ou plutôt violets, suivant la variété, dont le supérieur ou é tendar

est large et taillé en coeur, les deux latéraux ou ailes sont arrondis par l'extrémité, plus courts et plus étroits que l'étendart, l'inférieur ou la carène est aplati et courbé en croissant, plus court que les ailes; de dix étamines réunies par la base et attachées à une membrane fort mince qui enveloppe et couvre presqu'entièrement l'embryon; d'un stile triangulaire creusé d'un sillon en dessus et recourbé, placé sur un embryon long et plat, qui devient une cosse plus ou moins longue, suivant la variété, terminée par le stile recourbé, bivalve, uniloculaire, contenant de quatre à quatorze graines ou poids ronds, ou presque cubiques, de couleur, grosseur, et c. suivant la variété, qui sont bons à semer pendant deux ans.

1. Pois commun, *pisum hortense vulgatius, grano subrufo compresso.* Ce pois, le plus communément cultivé dans les jardins et dans les champs, est de couleur roussâtre, de moyenne grosseur, un peu aplati sur les côtés par la compression des grains qui sont fort serrés dans la cosse. Il se sème, dans une bonne terre neuve, depuis le mois de décembre (frimaire), pour rapporter à la fin de mai (floréal), jusqu'à la fin de mars (germinal), pour rapporter à la fin de juin (thermidor); on peut le semer plus tard. Il est bon et tendre en vert, pourvu qu'il soit cueilli avant que les pétales de sa fleur desséchée soient détachés du calice. Il ne doit pas être semé trop clair, car il ne pousse ordinairement qu'une seule tige.

2. *Pois* Michaux, *pisum hortense praecox, pauco grano albo, rotundo.* La précocité est le principal mérite de ce pois assez gros, blanc, rond, fort tendre et sucré en vert; mais difficile sur le terrain, ne réussissant bien que dans les terres chaudes, douces ou sablonneuses, et périssant ou n'étant pas précoce dans les terres froides et humides. D'ailleurs il est de peu de rapport, parce qu'on l'arrête aux premières fleurs pour l'avancer, que ses fleurs sont plus souvent solitaires que par bouquets, et que ses cosses sont petites, et ne contiennent que quatre ou cinq grains. Cependant il est le plus cultivé pour la primeur; et comme il a l'avantage de réussir en toutes saisons, et d'être en rapport six semaines après qu'il a été semé, au printemps ou en été, plusieurs particuliers ne cultivent que ce pois pendant toute l'année. Dans l'été, il faut souvent le mouiller le matin.

3. Dans plusieurs pays on lui préfère le pois de *quarante jours*, aussi précoce, d'un meilleur produit, ses cosses plus nombreuses contenant huit ou neuf pois, aussi gros, plus arrondis. Il se sème mieux en novembre ou en février (frimaire ou en pluviôse), pour rapporter en mai (floréal), que dans les autres saisons; il s'élève un peu plus (environ deux pieds), est beaucoup moins difficile sur le terrain, et moins sujet à dégénérer que le michaux qui dégénère dès la seconde année dans les terrains qui ne lui conviennent pas; ce qui oblige d'en tirer d'ailleurs la semence tous les ans.

4. Le pois michaux de Hollande est préférable au n°. 2. Il est d'un grand rapport, et de très-bonne qualité, plus hâtif d'environ quinze jours; moins haut et par conséquent plus propre pour les châssis. Il n'a besoin d'être ni étêté, ni arrêté.

5. *Pois* à châssis, *pisum hortense praecox, humile.* Ce pois, qui réussit très-bien en pleine terre, est propre pour les châssis, ne s'élevant qu'à treize ou quatorze pouces. Il est fort hâtif, et produit beaucoup de cosses; mais elles ont à peine deux pouces de longueur, et ne contiennent que de quatre à six pois de grosseur très-médiocre.

6. *Pois* dominé, *pisum hortense praecox albo grano subrotundo.* Le dominé est de meilleur rapport que le michaux. Son grain est blanc, aussi gros, moins rond, et d'aussi bonne qualité. Il est moins difficile sur le terrain, et supporte mieux les temps rudes: il s'élève de plus de trois pieds; mais il est moins précoce de huit ou dix

jours, dans les terrains qui conviennent aux michaux. On en sème rarement au-delà du printemps.

7. *Pois* baron, *pisum hortense praecox, siliquâ et grano parvis.* Le seul mérite du pnis baron consiste dans sa précocité et son produit abondant, ses fleurs étant nombreusea et peu sojettes à couler: mais ses cosses sont fnrt petites, et ne contiennent que trois ou quatre grains qui joignent à la petitesse le défaut de sucre et de qualité. Il est presqu'aussi précoce que le dominé.

8. *Pois* Anglois. Il s'élève à deux pieds et demi ou trois pieds, produit de belles ensses qui renferment six ou sept grns pois comprimés par les côtea, étant serréa l'un contre l'autre; il se sème en mars (ventôse), et est assez hâtif.

9. *Pois de Tonnère.* Sa hauteur excède rarement trois pieds. Sa cosse belle, et assea tendre pour être mangée, renferme sept ou huit gros pois. Sa feuille est fort grande. Il se sème en mars (ventôse) et est aussi hâtif que le précédent.

10. *Pois* de Marly. La hauteur de ce pois est de trois pieds et demi; ses cosses contiennent six à sept gros pois blancs et bien arrnndis; il est peu hâtif.

11. *Pois* nain hâtif, *pisum hortense pumilum praecox.* Ce petit pois ne s'élève qu'à cinq ou six pouces; il est fort hâtif, et produit beaucoup de petites eosses qui renferment einq nu six petits pois bien arrondis; il se sème au printemps.

12. *Pois* nain à cosses tendres, *pisum hortense pumilum, siliquâ ednli.* Il ne s'élève pas plus que le précédent; mais il est tardif, et dnnne des cosses moins nombreuses, plus grandes, médiocrement tendrea, qui contiennent six ou sept pois.

13. Le pois suisse, *pisum hortense siliquâ longâ grano rotundo è flavo subviridi*, plus connu sous le nom de *grosse cnsse hâtive*, parce qu'en effet ses cosses snnt grosses, longues, nombreuses, bien garnies de grain rnnd, de grosseur médiocre, de cooleur jaune tirant sur le vert, est un des plus féconds lorsqu'il est cultivé en bonne terre. Il se sème dès décembre (frimaire) pour rapporter le premier en plein champ; et à la fin de juin (mi-messidor), pour fnurnir dans l'arrière-saison. Il n'est bon qu'en vert, et se sème dru, parce que sa tige est unique et ne sépe point.

14. *Pois* à la grosse cosse, *pisum hortense longissimâ siliquâ, plurimo grano albo rotundo.* Il n'y a aucun pnis d'un aussi grand produit que celui-ci, surtout dans les terres de médiocre qualité, où il pousse moins en tige et plus en fleurs que dans les bonnes terres. Comme il réussit le mieux pour l'arrière-saison, on ne commence à le semer qu'à la mi-avril (germinal), et on continue jusqu'en juillet (messidor). Sa ensse est très-longue, et contient jusqu'à quatnrze grains de grosseur médiocre, ronds, d'un blanc clair. Il se met promptement et abondamment à fruit; il se sème clair, parce qu'il sépe et fait plusieurs tiges.

15. *Pnis* Laurent. Il est tardif, mais de bon rapport; s'élève à trois pieds; ses cosses contiennent sept ou huit pois assez grns, aplatis par les côtés, d'un blanc tirant sur le vert.

16. *Pois* à bouquet, pois Tnrc. La tige de ce pois est fort grosse, et s'élève à trois pieds; les dernières feuilles de sa partie supérieure snnt peu distantes l'nne de l'autre; et de laisselle de chacune, il snrt de deux à quatre pédicules assez courts terminés chacun par deux ou trois fleurs. Ces fleurs, au nnmbre de dix à vingt ou vingt-cinq, fnrment ensemble eomme un bouquet presque plàne. Il leur succède de petites cosses renfermant chacune de trois à six petits pois blancs bien arrondis. Ce joli pnis est bon, mais tardif; il se sème ao printemps.

17. *Pois* carré blanc, *pisum hortense majore grano cubico albo.* On sème ce

pois depuis la fin de mars jusqu'à la fin de mai (de la mi germinal à la mi-prairial), dans une terre de qualité médiocre; il s'élève fort haut, et par conséquent a besoin de rames, produit peu, est lent à se mettre à fruit (souvent plus de trois mois), et n'est d'usage qu'en vert; mais ils est le plus gros, le plus tendre, le plus sucré de tous. Il a tiré son nom de sa couleur blanche et de sa forme aplatie sur quatre faces et presque cubique. C'est de ce pois qu'on fait sécher les grains verts bien tendres pour l'hiver. Dans une bonne terre grasse, la plante devient trop forte et très-peu féconde.

18. Pois carré vert, *pisum hortense majore grano cubico viridi.* La couleur verte est le seul caractère qui le distingue du carré blanc. Il se sème dans les mêmes temps et veut le même terrain; les terres grasses et fortes lui sont encore plus contraires, le peu de grain qu'il y produit étant quelquefois si dur qu'il ne peut se cuire. En vert, il est bien inférieur au carré blanc; mais en sec il est d'un grand usage pour les purées. Il ne faut le renfermer que lorsqu'il est bien mûr et et bien sec. Le carré blanc et le vert, se sèment clair, parce que chaque pied donne plusieurs tiges.

19. *Pois* vert Normand, *pisum hortense majore grano cubico è viridi albicante.* Ce pois, qui est de même forme et grosseur que les deux précédens, en réunit les qualités comme les couleurs. Il est fort gros, carré, d'un vert blanchâtre, médiocrement fécond; se sème en bonne terre depuis la fin de mars jusque vers la fin de juin (en germinal et messidor); en vert, il est tendre, moelleux, peu inférieur au carré blanc, et moins tardif; ayant la peau très-fine, il rend plus de purée que le carré vert, et lui est préférable; il ne fait qu'une tige.

20. *Pois* vert d'Angleterre, *pisum hortense majore grano subovato è viridi albicante.* Ce pois se sème en toutes saisons, s'élève à une assez grande hauteur; depuis le pied jusqu'à l'extrémité produit des fleurs qui coulent très-rarement, et sont suivies de grosses cosses bien garnies de très gros grains d'un vert tirant sur le blanc, d'une forme un peu allongée et presqu'ovale, très-bons en vert et en purée. Le grand produit de ce pois, plus hâtif que les autres poids verts, joint à toutes ces qualités, lui mérite la préférence sur beaucoup d'autres.

21. *Pois* carré à cul noir, cul noir carré, *pisum hortense grano cubico viridi, umbilico nigro.* Ce pois tire son nom de la couleur noire de son ombilic. Il est de forme carrée, de couleur verte, et bon tant en vert qu'en purée. Il a une variété ronde, de couleur roussâtre, *pisum hortense grano rotundo subrufo, umbilico nigro*, cul-noir rond, qui n'est bonne qu'en vert. L'un et l'autre ne se sèment que depuis la mi-avril (fin de germinal) jusqu'au commencement de juin (mi-prairial), assez dru, parce qu'ils ne font qu'une seule tige.

22. *Pois* de Clamart, *pisum hortense plurimo grano parvo compresso.* On ne peut omettre ce pois, qui acquiert une hauteur médiocre. Il n'est pas seulement estimable parce qu'il est tendre, sucré et excellent, mais parce qu'il est de grand produit. Ses cosses contiennent jusqu'à dix ou douze grains, si serrés les uns contre les autres, qu'ils sont aplatis, ce qui leur donne quelque ressemblance avec les pois carrés; ils sont petits, les uns d'un blanc un peu roux, les autres tirant sur le vert.

23. *Pois* jaune, *pisum hortense flavum.* Ce pois assez hâtif s'élève à trois pieds; ses feuilles sont grandes; ses fleurs ont un grand calice qui resserre les pétales, de sorte qu'ils ne s'épanouissent point, et le pavillon, au lieu de s'élever comme celui des autres fleurs de pois, demeure abaissé sur les ailes. Les cosses sont

Digitized by Google

grandes, fort larges et tendres; elles contiennent sept ou huit gros poids. Toutes les parties de la plante, excepté les pétales et les poids, sont d'un jaune pâle.

24. *Pois* à fleur rouge, *pisum hortense flore roseo.* Il est d'un grand rapport, tardif, et élève environ à trois pieds sa tige assez menue. Sa fleur est petite; le pavillon est presque blanc; les ailes sont de couleur de rose clair, et la carène blanche et verte. Ses cosses sont de grandeur très-médiocre, garnies de cinq ou six petits pois tellement marbrés de jaune, qu'on aperçoit très-peu le fond blanc sale.

25. *Pois* à fleur violette, *pisum hortense flore violaceo.* La hauteur de ce poids excède souvent quatre pieds. Sa fleur est grande, le pavillon d'un violet clair, les ailes d'un rouge-brun ou maur-doré. Ses cosses sont grandes et tendres, et contiennent six ou sept gros pois de couleur un peu plus claire que le précédent, aplatis presque sur tous les côtés.

26. *Pois* sans parchemin, *pisum hortense siliquâ eduli.* Le caractère propre du pois sans parchemin est d'avoir la cosse tendre, sucrée et comestible. On en distingue plusieurs variétés qui diffèrent par la hauteur de la plante, par la grandeur de la cosse, par la couleur de la fleur, par la grosseur, la forme, la couleur du grain. L'une s'élève à peine à dix-huit pouces, une autre à huit ou neuf pieds; les cosses de l'une sont petites, celles d'une autre ont quatre ou cinq pouces de longueur sur quinze ou seize lignes de largeur; celle-ci charge peu, celle-là charge beaucoup; la plupart ont le grain rond et blanc; dans quelques-unes il est aplati ou d'autre couleur, &c. Toutes veulent être semées clair, par rayons distans de quinze à dix-huit pouces l'un de l'autre, mouillées fréquemment pour attendrir la cosse. Elles ne se sèment que depuis le mois de mars (ventôse) jusqu'à la fin de mai (prairial); dans ces trois mois, il faut en semer tous les quinze jours, parce que leur fleur étant très-sensible au tonnerre, si une planche est ruinée, une autre la remplace. On les mange avec leur cosse: le grain, parvenu à une grosseur convenable, est excellent en vert; en sec, les variétés à grain blanc sont très-bonnes pour les purées.

On se borne à ce nombre de pois dénommés par les jardiniers, et on ne parle point d'un grand nombre d'autres variétés, dont plusieurs seroient peut-être préférables. Comme il y a peu de plantes qui s'ennuient et qui dégénèrent plus promptement dans le même terrain, et qui soient plus difficiles sur sa qualité, on n'a fait mention que des variétés qui se cultivent presque partout avec quelque succès.

Culture. I. Les pois veulent une terre neuve, ou du moins qu'ils n'aient pas occupée depuis six ou sept ans. En vain on remonte les terres avec des fumiers, cette plante n'y réussit point plusieurs années de suite. Mais si, au lieu de fumier, on rapporte des terres neuves, et qu'on les mêle bien en labourant, on peut remettre des pois plus souvent dans le même terrain. Les pois, dont les tiges sont grosses, fortes et fort hautes, viennent mieux, et rapportent davantage dans les terres médiocres, que dans les bonnes terres; quelques-uns au contraire veulent des terres de la meilleure qualité, et d'autres des terres moyennes. Mais aucuns ne s'accommodent des terrains nouvellement fumés.

Les pois dans les jardins se sèment par planches de quatre rayons chacune; les rayons, distans l'un de l'autre d'environ un pied, doivent avoir deux ou trois pouces de profondeur, les pois y étant semés à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, plus ou moins suivant la variété, on les marche, et on les recouvre au rateau (dans

les terres fortes, on ne les marche point). Lorsque le plant est haut de cinq ou six pouces, on le sarcle, on le serfouit, on le rechausse par un beau temps; et quelques jours après, on fiche les rames plus ou moins longues, suivant la variété de pois, les inclinant un peu vers le dedans de la planche. Au lieu de semer plusieurs planches de pois l'une à côté de l'autre, si l'on sème alternativement une planche de pois et une de quelques légumes bas, les pois ayant plus d'air, s'étioleront moins, fleuriront dès le bas de la tige, et par conséquent produiront davantage. Cette attention est importante pour les variétés qui s'élèvent fort haut, et qu'il est plus nécessaire de ramer que les autres; quoique presque toutes exigent des rames, si l'on veut qu'elles soient d'un grand produit. On sème des pois en pleine terre jusque vers la mi-août (thermidor).

Graine. Des planches qu'on destine pour graine, il faut arracher tous les pieds dégénérés; ils sont plus gros et plus vigoureux, et leurs fleurs naissent plus loin du pied, et en petit nombre. Dès que les cosses jaunissent, on arrache les pois; on les expose au soleil, en lieu à couvert des animaux qui en font le dégât; ils y achèvent de mûrir et de sécher en plus ou moins de temps suivant la variété; on les bat, ou mieux on les écosse, et on les enferme.

II. Pour avoir des pois au commencement de mai (à la fin de floréal), il faut au commencement de décembre (à la fin de frimaire) dans les terres légères, douces, sablonneuses, et dès la mi-novembre (à la fin de brumaire) dans les terres franches (dans les terrains froids et humides, il n'y a ni précocité ni succès à espérer), semer sur des plate-bandes d'espaliers, au midi ou au levant, des pois michaux par touffes de sept ou huit pois, distantes d'un pied l'une de l'autre, ou mieux assez épais par rayons; les marcher en terre légère; et en terre franche, si elle n'est pas trop humide, les recouvrir; et, si on le peut, répandre par-dessus un peu de crotin, de fiente de pigeon, de terreau gras, ou de vieilles boues bien mûries des rues et chemins fréquentés, ou des voiries. Lorsqu'ils sont bien levés, il est bon de les rechausser encore d'environ un pouce de quelqu'une de ces matières.

Depuis la fin de décembre jusqu'à la mi-février (de la mi-nivôse à la fin de pluviôse), défendre le plant des fortes gelées, en le couvrant de paillassons, de litière, ou autres matières soutenues sur des perches attachées horizontalement à la hauteur du plant; retirer ces couvertures toutes les fois que le temps le permet, et les remettre au besoin. Un trop long séjour sous les couvertures feroit jaunir et fondre le plant. Quelques jardiniers fichent entre les rangs de pois des branches de lierre ou d'autres arbrisseaux toujours verts, très-peu plus hautes que le plant, qui l'abritent assez bien; et ils n'étendent de couvertures au-dessus, que dans les neiges et les très-fortes gelées. Il y a des années où il résiste bien à l'hiver sans ce secours; d'autres où avec toutes les couvertures, on a bien de la peine à le conserver, les terrains y entrent aussi pour beaucoup.

Après la mi-février (commencement de ventôse), retirer les couvertures, serfouir et rechausser le plant, le ramer lorsqu'il sera haut de six à sept pouces; en mars et avril (ventôse et germinal), le moniller, si le hâle et la sécheresse rendent les arrosemens nécessaires. Enfin, ceux qui préfèrent une récolte moins abondante, mais plus hâtive, à une plus tardive, mais plus abondante, arrêtent les pois à la deuxième ou troisième fleur.

Au lieu de semer les pois hâtifs sur des plate-bandes d'espaliers, on peut les semer sur des planches de terre dressées en talus incliné au midi, et défendues du

nord par un abri de paille de quatre ou cinq pieds de hauteur, la longueur ordinaire de la paille de seigle.

III. Par les deux méthodes suivantes, on peut se procurer des pois encore plus hâtifs. 1°. Au commencement de novembre (à la mi-brumaire), on sème dans des paniers, de dix à douze pouces de diamètre sur sept à huit pouces de hauteur, remplis de bonne terre neuve, meuble ou ameublie avec du terreau, une vingtaine de grains dans chaque. On les place contre un mur au midi ou autre abri jusqu'aux fortes gelées. On les porte alors dans une serre où la gelée ne pénètre pas, et que l'on puisse ouvrir toutes les fois que l'air le permet. On les sort lorsque le temps est doux; on les rentre aussitôt qu'il devient fort froid. A la mi-février (à la fin de pluviôse), on fait des couches sourdes (si le terrain le permet), mettant d'abord un pied de fumier bien marché, ensuite cinq ou six pouces de tan; des feuilles d'arbres ou mieux de la bruyère hachée, soutiendront la chaleur des couches moins long-temps que le tan, mais plus long-temps que les fumiers seuls, puis un pied de fumier, enfin deux ou trois pouces de tan; le grand feu étant passé, on range sur les couches, à cinq ou six pouces de distance l'un de l'autre, tous les paniers, et on garnit tous les vides de terreau jusqu'au niveau de la superficie des paniers. On fait sur les couches un treillage de grands cerceaux et de menues perches pour soutenir des paillassons ou autres couvertures, que les gelées pourront encore rendre d'autant plus nécessaires que les pois feront des progrès rapides, entreront bientôt en fleur, et donneront du fruit un mois plutôt que ceux des espaliers.

Ceux qui veulent prolonger la jouissance des pois jusque dans l'arrière-saison, peuvent semer du pois michaux à la fin d'août (à la mi-fructidor) dans des paniers, comme il vient d'être expliqué; les ranger contre un mur au midi; mouiller souvent le plant; le ramer, etc. Lorsque la saison devient trop rude, transporter les paniers devant une serre; les y enfermer pendant les gelées; les en tirer et les mettre à l'air dans les temps doux. Avec ces soins et des arrosemens fréquens, on recueillera pendant novembre et décembre (brumaire et frimaire).

2°. Au commencement de novembre (à la mi-brumaire), remplir de bonne terre neuve des pots à quarantaine; semer dans chacun sept ou huit grains de michaux; enterrer les pots dans un espalier au midi à dix ou douze pouces l'un de l'autre; réchauffer le plant; le défendre des gelées, etc. comme s'il étoit en pleine terre. Vers la mi-février (à la fin de pluviôse), dresser des couches avec leur réchauds; les couvrir de neuf ou dix pouces de bonne terre neuve et meuble; poser dessus des châssis vitrés, dont la caisse soit fort haute, ou qu'on élèvera à mesure que le plant s'allongera. La grande chaleur des couches étant passée, y planter des pois en motte bien entière; réchauffer le plant, lui donner de l'air toutes les fois qu'il n'y a point de danger; jeter des paillassons sur les vitrages pendant les nuits et les temps rudes, et pendant les rayons du soleil trop vifs, arroser sobrement; mais lorsque la fleur commence à paroître, mouiller plus fréquemment et continuer jusqu'à la fin de la récolte.

Poivre-long. Poivre-long, poivre d'Inde, poivre de Guinée, corail rouge; piment, *capsicum annuum*. Cette plante, annuelle, exotique, est devenue commune dans nos jardins. Elle se sème sur couche en mars (ventôse), ou plus tard en pleine terre; se replante en mai (floréal) en planche ou en pots. Une bonne terre un peu humide et un peu ombragée lui convient. Elle élève à un pied ou un pied et demi une tige herbacée, verte, noueuse, garnie de branches alternes. Les feuilles, disposées

disposées dans le même ordre, sont simples, entières, oblongues, terminées en pointe, lisses, luisantes, d'un beau vert, portées par de longues queues. Les fleurs solitaires, quelquefois par petits bouquets, sortent des branches hors des aisselles des feuilles, souvent à leur opposé; elles sont composées d'un calice en tube court à cinq divisions, porté par un long pédicule; d'un seul pétale tubulé, découpé en cinq parties aiguës, de couleur blanche, de cinq étamines fort courtes, et d'un stile placé sur un embryon qui devient une baie d'un rouge vif et brillant, approchant de celui du corail, vide et sans chair ni pulpe, divisée en deux loges qui renferment des graines de moyenne grosseur, rousses, aplaties, presque rondes. Cette baie est ronde, d'environ deux pouces de diamètre; ou large et arrondie du côté de la queue, et terminée en pointe; ou fort allongée en forme de cornet, et d'un diamètre beaucoup moindre. Ces trois formes différentes sont trois sous-variétés qui n'ont que ce caractère distinctif.

Il y a un grand nombre de variétés de cette plante, qui ne peuvent pas se cultiver dans un potager. Ses capsules cueillies fort petites et macérées dans le vinaigre pendant plusieurs mois, sont employées dans la cuisine aux mêmes usages que les capres.

Il aime les terres grasses et humides, et vient bien à l'ombre. On en élève de semence par tout où l'on veut, dans des pots ou autrement, quoiqu'un peu de chaleur lui fasse du bien. Il mûrit en septembre (fructidor).

En Flandre on en confit le fruit; quand il est encore vert, aussi communément qu'on fait ici les cornichons. Lorsqu'il est mûr, on s'en sert en assaisonnement en place de poivre. Cette plante est commune dans le ci-devant Languedoc: on ne se sert que de ses capsules. Les vinaigriers en mettent dans leur vinaigre, pour le rendre fort.

Pomme de terre. La pomme de terre, truffle, morelle-truffle, *solanum tuberosum*, est une plante originaire de Virginie, et depuis long-temps naturalisée en Europe. Elle pousse un grand nombre de longues racines blanches, grêles, garnies de chevelu, desquelles il naît des bulbes ou tubercules vulgairement et improprement nommées *pommes*, attachées dans un ordre alterne aux racines par une petite queue, dont la base est placée entre deux petites racines garnies de chevelu. Comme il s'en forme depuis le mois de mai jusqu'en novembre (de floréal à brumaire), il s'en trouve alors depuis la grosseur d'un pois, jusqu'à trois ou quatre pouces de longueur sur un diamètre plus ou moins grand. (Car cette plante a plusieurs variétés qui ne sont distinguées que par la forme et la couleur des tubercules, oblongs, pyriformes, irréguliers, jaunes, blancs, rougeâtres, et par leur grosseur, depuis quinze lignes jusqu'à trois pouces). Ces tubercules, qui sont la seule partie de ce *solanum* utile pour la vie, sont garnis d'yeux ou boutons enfoncés, propres à propager la plante. Elle élève à deux ou deux pieds et demi une ou plusieurs tiges ligneuses, à trois faces ou triangulaires, vertes du côté de l'ombre, teintes de rougeâtre triste du côté du soleil, coudées à chaque noeud, et portant dans un ordre alterne, sur les trois faces de la tige, des feuilles conjugnées, ou ailées par interruption, composées de six à dix folioles opposées de grandeur inégale, et terminées par une impaire. Ces folioles, longues de dix à trente lignes et larges de six à dix-huit lignes, sont arrondies à leur épanouissement et terminées en pointe, portées par un pédicule long d'une à quatre lignes. Sur la côte de la feuille dans les espaces compris entre les folioles, il naît dans le même ordre et la même dispo-

sition ; mais ordinairement en plus grand nombra que les folioles, des appendices ou très-petites folioles, dont quelques-unes ont à peine une ligne de longueur, les autres approchent de la grandeur des moindres folioles. De l'aisselle des feuilles, dont la longueur totale est de six à dix pouces, il sort des branches garnies de feuilles semblables, moins grandes; et de l'aisselle des dernières feuilles de ces branches, il naît des bouquets de six à douze fleurs, composées d'un calice à cinq divisions, longues, étroites, pointues; d'un pétale gris de lin, ou blanc, pentagone, qui, faisant un pli au milieu de chacun de ses côtés, semble découpé en cinq parties égales, terminées par une petite pointe, teint d'un vert fort clair au centre qui forme une étoile à cinq rayons; de cinq étamines, dont les sommets jaunes, longs attachés presqu'immédiatement et sans filets au centre du pétale, se réunissent et serrent un stile terminé par un petit stigmate vert et porté sur un embryon qui devient une baie ronde, de dix à douze lignes de diamètre, verte d'abord, jaune à sa maturité, charnue, remplie d'un grand nombre de petites graines.

Culture. Dans un terrain sablonneux, gras ou amendé, mieux que dans un terrain froid et compact qui ne rend pas la pomme de terre de bonne qualité, on fait au mois de mars ou au commencement d'avril (en germinal), à dix-huit pouces l'une de l'autre des tranchées profondes de huit ou dix pouces, et on élève les terres en ados entre les tranchées. Dans le fond de ces tranchées, on plante à quinze ou dix-huit pouces de distance et trois ou quatre pouces de profondeur, un ou deux petits tubercules ou un morceau des gros garni d'un ou deux bons yeux. L'expérience fait préférer de planter entiers les gros ou les moyens tubercules, qui produisent plus promptement un plus grand nombre de belles bulbes. En juin ou juillet (en thermidor), lorsque les tiges se sont élevées d'environ un pied, on le réchausse avec la terre des ados, de sorte que les tubercules se trouvent à un pied au moins de profondeur. Cette opération se peut faire en deux fois. Au commencement de novembre (à la mi-brumaire), on arrache toutes les plantes, en tirant avec la tige si le terrain est sec et sablonneux, et en soulevant le pied avec une fourche si la terre est forte ou humide. On détache des racines tous les tubercules, on les laisse un peu ressuyer à l'air, ensuite on les renferme dans une serre qui ne soit ni chaude ni humide, mais seulement impénétrable à la gelée. Les gros se consommeront; les petits serviront à faire une nouvelle plantation au printemps suivant, si l'on n'aime mieux la faire avec des gros; car cette plante élevée de graine ne produiroit de gros tubercules que la seconde année.

Conservation. Si l'on veut en conserver au-delà du mois d'avril (germinal) et jusqu'aux nouvelles, il faut au printemps, lorsque les yeux commencent à grossir et à se développer, les tirer de la serre, les transporter dans un grenier, et les y étendre. Ou bien pendant l'hiver en faire cuire dans l'eau jusqu'au degré nécessaire pour en détacher la peau; les peler, les couper par tranches ou rouelles de deux ou trois lignes d'épaisseur; les faire bien sécher au four; les renfermer en lieu sec. Ou bien avant le printemps mettre les pommes de terre au four assez chaud pour faire périr les germes, mais non pas assez pour cuire les bulbes.

Fécule. Ou bien encore les raper et les convertir en farine; la faire bien sécher, et la conserver pour différens mets et préparations de cuisine et d'office.

1. *Pourpier.* Pourpier vert, *portulaca sativa viridis.* Le pourpier n'a qu'une longue racine garnie de chevelu très-délié; il élève à un pied ou quinze pouces une seule

tige cylindrique, qui parvient à quatre ou cinq lignes de diamètre, d'un vert clair du côté de l'ombre, rougeâtre de l'autre côté, pleine, de consistance tendre ou cassante, droite lorsque le plant est serré, rampante lorsqu'il est à l'aise, garnie de feuilles dans un ordre opposé, pointues et étroites du côté de la queue, qui est fort courte, arrondies à l'autre extrémité, et larges de douze à quinze lignes sur une longueur totale de dix-huit ou vingt lignes, épaisses, comme grasses et charnues, d'un vert foncé en dedans, presque blanches en dehors. De l'aisselle de ces feuilles il sort des branches dont les plus grandes se divisent en petits rameaux; toutes ces tiges, branches et leurs rameaux, portent de petites feuilles de même forme et dans le même ordre, et se terminent par quatre ou cinq feuilles d'entre lesquelles il sort un ou plusieurs grouppes de deux à six fleurs sans pédicules, attachées immédiatement aux sommités des branches, et composées d'un calice à trois divisions (souvent il n'est qu'à deux et ressemble à une capsule bivalve); de cinq pétales jaunes fendus en deux par leur extrémité, de douze à vingt étamines, et d'un stile qui porte jusqu'à six stigmates, le tout soutenu sur un embryon qui devient une capsule bivalve remplie de fort petites graines noires et rondes.

2. *Pourpier* doré, *portulata sativa flava*. Cette variété ne diffère de la précédente que par la couleur de ses feuilles et de ses tiges qui sont d'un vert fort jaune.

Culture. Depuis le mois de janvier jusqu'à la fin d'avril (de nivôse à germinal), on sème sur couche assez dru de la graine de pourpier vert sans l'enterrer; il suffit de la presser un peu avec la main sur la terre ou le rateau pour l'y attacher. Il faut laisser jouir le plant de l'air et du soleil toutes les fois qu'il est possible sans danger, et le préserver du froid, auquel il est très-sensible; on le coupe et on le consomme en petites salades, dès qu'il a deux ou trois feuilles formées.

Depuis la mi-mai (fin de floréal), jusqu'à l'automne on peut semer du pourpier vert, et mieux du pourpier doré, qui est plus tendre et plus estimé, en pleine terre meuble ou ameublie avec du sable, et bien unie et hersée au rateau, ou du terreau fin ou des cendres chariées. On sème la graine fort clair à la volée; on répand dessus un peu de terreau ou de sable, ou on passe très-légèrement le rateau pour l'enterrer un peu; on la mouille tous les jours jusqu'à ce qu'elle soit levée, et on arrose fréquemment le plant en plein midi, pour l'entretenir tendre.

Graine. Aussitôt que les premières capsules commencent à s'ouvrir, il faut arracher les pieds, les exposer au soleil sur un drap pendant quelques jours, les remuant de temps en temps; ensuite détacher la graine et l'enfermer sèchement; elle se conserve bonne à semer pendant neuf ou dix ans. Il vaut mieux jeter les pieds de pourpier dans un vieux tonneau ou baquet, les fouler et les y laisser jusqu'à ce qu'ils aient pourris et consommés, en retirer la graine, la laver, la faire sécher et la renfermer. Par cette méthode elle est mieux nourrie et soutée, et il n'en reste point dans les capsules.

Cette graine est noire, d'un rond à demi-plat, et extraordinairement menue, c'est pourquoi il faut la semer le plus clair qu'on peut.

Raifort ou *cram*. Cette grande plante, *cochlearia armoriaca*, a été transportée des prés et terrains aquatiques dans les potagers, dont elle aime le coin le plus humide et ombragé. Du collet de sa racine, qui est blanche, grosse et longue, il sort de grandes et larges feuilles, alongées, terminées en pointe, d'un beau vert;

et une tige cannelée, droite, ferme quoique creuse, haute de quinze à vingt pouces, dont les rameaux portent un grand nombre de petites fleurs blanches à quatre pétales disposés en croix, quatre étamines longues et deux courtes, et un pistil dont l'embryon devient une silique courte, arrondie, renflée, contenant quelques graines rongeâtres; ces caractères ont fait placer cette plante entre les cochlearia.

Les semences sont un moyen trop long de la multiplier; elle se propage plus promptement et plus facilement par les éclats de ses racines, ou par sa grosse racine coupée par rouelles épaisses de sept ou huit lignes, ou même moins, plantées dans un bon terrain frais labouré profondément, afin que la racine devienne longue, droite, et sans ramifications. Deux ans, ou même un an après, cette racine dont la saveur est âcre et brûlante, peut s'employer rapée ou autrement, comme un assaisonnement apéritif, résolutif, et anti-scorbutique.

Raiponce. Quoique la raiponce, *campanula rapunculus*, vienne d'elle-même assez abondamment dans les haies et dans quelques prés, on la cultive dans les jardins pour la rendre plus grosse et plus tendre. Sa racine, longue d'environ trois pouces sur trois ou quatre lignes de diamètre, est charnue, tendre, blanche, douce, sans odeur; de son collet il sort une touffe de feuilles longuettes, d'un vert tendre, couchées horizontalement et disposées en rond.

Graine. Au mois de mai (floréal), elle pousse une tige qui s'élève à un ou un pied et demi, dont les rameaux nombreux sont terminés par des fleurs composées d'un calice à cinq divisions, d'un seul pétale campaniforme découpé par le bord, en cinq parties inégales, de couleur bleue; de cinq étamines, et d'un stile dont le stigmate est fendu en deux et plus souvent en trois, et qui est porté par un embryon qui devient une capsule à deux ou trois loges remplies de graines jaunâtres, un peu oblongues, extrêmement petites, qui se conservent bonnes à semer pendant six ans.

Culture. En juin, juillet et août (de prairial à fructidor), il faut labourer l'espace de terre destiné à cette plante, qui aime l'ombre, un terrain doux et frais, y passer le rateau fin, semer également la graine à la volée, la couvrir de trois ou quatre lignes de terreau fin, ou tamiser par-dessus un peu de terre très-meuble et sableuse, ou mieux y jeter un peu de mousse ou de paille courte; au défaut de ces matières, passer le rateau très-légèrement pour enterrer la graine qui veut l'être très-peu. Mouiller aussitôt, et continuer fréquemment jusqu'à ce qu'elle soit levée; sarcler au besoin, et souvent arroser dans les sécheresses; elle se sème bien parmi la mâche, l'oignon d'automne, les raves, les radis. On consomme la raiponce en février, mars et avril (pluviôse, ventôse et germinal).

Raves et radis. Le radis, et la rave des jardins, proprement nommée *raifort*, sont deux plantes de même famille, nature, qualités, et diffèrent peu par leurs caractères extérieurs, de sorte que l'une pourroit être plutôt être regardée comme une variété de l'autre, que comme une espèce distincte.

I. La racine de la *rave* est unie, droite, ferme ou cassante, pleine d'eau d'un goût fort et piquant, plus ou moins grosse (de trois à dix lignes), plus ou moins longue à proportion, et plus ou moins teinte de rouge à l'extérieur, suivant sa variété. Du collet de cette racine il sort d'abord quelques feuilles longues de deux à trois pouces, larges de dix-huit à trente lignes, de forme presqu'ovale, dentelées

irrégulièrement et très-peu profondément, les unes ayant du côté de la queue quelques grandes découpures profondes, les autres étant entières, toutes portées par des queues assez grosses, creusées d'un large sillon et garnies de deux appendices placés près l'épanouissement de la feuille, qui est velue et rude au toucher, surtout par sa surface extérieure. Lorsqu'on ne consomme pas la rave tendre et jeune, sa racine devient plus grosse, et ses feuilles plus nombreuses et beaucoup plus grandes (longues de sept à huit pouces, larges de quatre à cinq), ailées ou composées de huit ou dix folioles et d'une fort grande impaire arrondies à leur extrémité. Les folioles, dans un ordre plus souvent alterne qu'opposé, sont de grandeur fort inégale; les premières ressemblant plutôt à des appendices qu'à des folioles, et les dernières ayant environ le quart de l'étendue de l'impaire. Du cœur ou du milieu de ces feuilles, il s'élève à trois pieds ou trois pieds et demi de hauteur une tige cylindrique, de huit ou dix lignes de diamètre, creuse, un peu cannelée, d'un rouge tirant sur le violet, garnie de branches alternes qui sortent de l'aisselle des feuilles de la tige, et se terminent par des fleurs alternes en épi, dont toutes les parties sont de même forme, grandeur, et disposition que celles du sénevé, du chou, ou du navet; mais la couleur des pétales est d'un violet clair, ou d'un blanc très-légérement lavé de rouge, et les siliques sont grosses, courtes, comme charnues, arrondies inégalement sur leur diamètre, pointues à leur extrémité, les plus courtes sont presque coniques; elles contiennent dans un ou souvent deux rangs de loges fermées, de six à dix graines rondes, d'environ une ligne de diamètre, d'un jaune cannelle: ses principales variétés sont:

1. Grosse rave, *raphanus hortensis radice longâ majore, hinc albâ, indè rubrâ.* La racine de la grosse rave a jusqu'à sept ou huit pouces de longueur sur neuf ou dix lignes de diamètre, est d'un goût fort et piquant. Sa peau est partie blanche, partie rouge. Son défaut de délicatesse et de douceur est compensé par sa grosseur, et par l'avantage de réussir pendant l'été.

2. *Rave* commune, *raphanus hortensis radice longâ minore rubrâ.* Elle tient le milieu entre la précédente et la suivante pour la grosseur et les qualités. Le printemps et l'automne sont ses deux saisons en pleine terre; sa racine est bien teinte de rouge; elle a une sous-variété qui est blanche.

3. *Rave* hâtive, *raphanus hortensis longâ radice minimâ pulchrè rubrâ, praecox.* La rave hâtive est très-petite, mais fort tendre, douce, d'un beau rouge, et formée en peu de temps. Dès qu'elle a quatre ou cinq feuilles, elle est bonne à cueillir, au lieu que les autres en poussent un grand nombre avant que leur racine commence à grossir. Elle a encore l'avantage de s'élever pendant la plus rude saison sur couche; elle est de toute saison.

4. La *rave* saumonnée, rave de Naples, est une sous-variété à la mode, moins hâtive que la précédente; de la même grosseur que la rave commune; de couleur de chair de saumon, fort claire, comme transparente, agréable à la vue. Elle se sème aussi toute l'année, mais surtout le printemps et l'automne.

II. Le *radis* diffère de la rave par sa racine, dont le goût est plus fort, la consistance plus ferme, et la forme approchant de celle du navet; et par sa feuille, qui est d'un vert plus clair, composée de folioles moindres en nombre et en étendue, et couchées plus horisontalement. On en compte plusieurs variétés.

1. *Petit radis* blanc et rond, radis de tous les mois, radis blanc hâtif, *raphanus hortensis parvâ radice rotundâ albâ, praecox.* Le petit radis blanc fait sa racine ronde, de sept ou huit lignes de diamètre, terminée par une petite queue fort

menue ; sa peau est blanche. Il est tendre, délicat, plein d'eau fort douce quoique d'un goût bien marqué. Il est très-hâtif, réussit bien sur couche pendant l'hiver; et au printemps en pleine terre meuble et fraîche, ou rendue telle par le terreau et les arrosemens.

2. Le *petit radis* rouge hâtif, *raphanus hortensis parvâ radice rotundâ rubrâ, praecox*, se distingue bien du précédent par sa couleur rouge très-foncé; l'intérieur même est veiné, souvent entièrement teint de rouge. Il réussit très-bien sur couche. En pleine terre, il acquiert quelquefois plus d'un pouce de diamètre.

3. *Petit radis* blanc et long, *raphanus hortensis parvâ radice oblongâ albâ.* Le nom de ce radis indique ses deux caractères; il a plus de longueur que les précédens, mais moins de diamètre; son goût est un peu plus piquant, il est moins tendre et moins hâtif, réussit bien sur couche pendant l'hiver; et en pleine terre dans les trois autres saisons, pourvu qu'il soit mouillé fréquemment pendant les chaleurs. Les qualités de la graine et du terrain font souvent varier la forme des radis; ceux qui sont longs, ne sont ordinairement que des radis dégénérés.

4. *Petit radis* gris, *raphanus hortensis parvâ radice subrotundâ cinereâ.* Sa grosseur est la même que celle du précédent; sa forme moins longue; son goût plus relevé; sa couleur grise. Il réussit également bien en pleine terre, même pendant l'été en l'arrosant souvent.

5. *Petit radis* noir, *raphanus hortensis parvâ radice oblongâ nigrâ.* Quoique moins tendre et plus sec que les deux précédens, ce petit radis assez allongé leur est préféré pendant l'été et l'automne, à cause de son goût de noisette; sa peau est toute noire.

6. *Gros radis* blanc, *raphanus hortensis magnâ radice ovatâ albâ.* Dans un terrain fort léger et frais, ont souvent arrosé, ce radis réussit bien pendant l'été et l'automne. Il est très-blanc, tendre, plein d'eau peu relevée, d'une forme très-allongée, et d'une grosseur (quinze à dix-huit lignes) bien supérieure à celle de tous les précédens.

7. *Gros radis* noir, radis d'hiver, radis de Strasbourg, *rophanus hortensis majore radice napiformi nigrâ.* Ce radis allongé, plus gros qu'aucun autre, est noir, dur, sec, d'un goût très-piquant. Il se sème depuis mai jusqu'en septembre (de floréal à fructidor), se mouille souvent. On l'arrache avant les gelées, on le transporte dans la serre, et on l'enterre dans du sable; ou bien on fait une tranchée dans l'endroit le plus sec du jardin, on l'y arrange peu à près, et on le couvre de litière dans les grands froids. Il se consomme pendant l'hiver; il a une variété qui n'en diffère que par son goût moins piquant, et par sa couleur grise, ou d'un blanc sale.

8. Le *petit radis saumonné*, ou radis à la reine, est recherché à cause de sa nouveauté, et de sa couleur semblable à celle de la rave de même nom; et mérite de l'être, parce qu'il est fort tendre et de toutes saisons.

On omet plusieurs variétés de raves et de radis inférieures en qualités.

Culture. I. Les raves et les radis en général aiment les terres meubles, fraîches et qui ont de la profondeur. Le printemps et l'automne elles se sèment seules, ou le plus souvent parmi d'autres légumes. Dans l'été, il faut les semer à l'ombre et les arroser très-fréquemment, pour les rendre moins fortes et moins dures.

II. Avec de l'art et des soins, on peut avoir des raves et des radis pendant tout l'hiver; 1°. au commencement de novembre (à la mi-brumaire), on fait des

Digitized by Google

couches de deux pieds de fumier chargées de huit ou neuf pouces de terre meuble et terreau mêlés. Lorsque leur chaleur est passée, et qu'elles ne sont plus que tièdes, on sème de la graine de rave hâtive (ou de radis, 1, 2, 3), soit à la volée, soit mieux dans de petits trous faits avec le doigt. La graine étant levée, on place dessus des cloches ou des châssis; et par le moyen de ces verres, de la litière et des paillassons, on préserve le plant des gelées et de la pluie, lui donnant cependant de l'air toutes les fois qu'il n'y a point de danger. On réchauffe les couches à propos. Ces raves doivent être bonnes en janvier (nivôse).

2°. En décembre (frimaire), on fait un second semis sur couches plus fortes de fumier et plus chaudes. En multipliant les convertures, les réchauds et les soins, les raves et radis de ce semis succéderont à ceux du premier, en février ou mars (ventôse).

3°. En janvier (nivôse), on fait un troisième semis sur des couches encore plus fortes; on réchauffe exactement, et on redouble les soins et la vigilance.

4°. Enfin, au commencement de février (à la fin de pluviôse), on fait un dernier semis sur couches de deux ou deux pieds et demi de fumier, nues et sans cloches ni vitrages, mais on place dessus un petit treillage pour soutenir les paillassons et les couvertures qui seront nécessaires jusqu'à ce que la graine soit levée, et par la suite pendant les nuits, et pendant les jours froids. On augmente ou diminue ces couvertures suivant la température de l'air, et on borne bien le tour des couches avec de la litière.

5°. En mars (ventôse), on peut encore faire un dernier semis sur couche; ordinairement on peut commencer à semer en pleine terre.

Mais on peut se procurer sans soins et sans dépense des radis et des raves pendant tout l'hiver. Il faut semer des raves et des radis en août et septembre, et même en octobre (de fructidor à brumaire). Lorsqu'on est menacé de gelées assez fortes pour les endommager, on creuse une tranchée de grandeur à volonté dans un terrain sec; on déplante les raves et les radis; on en retranche les feuilles jusqu'à la queue exclusivement; on les arrange dans cette tranchée, et on les couvre de sept ou huit pouces de terre, et un peu de litière; ou bien on ne les couvre que de très-peu de terre, et on étend par-dessus des feuilles d'arbres à l'épaisseur de huit ou dix pouces. Dans cet état, ces racines se conservent très-bien, sans contracter aucun mauvais goût. On en prend à mesure qu'on veut les consommer, et on recouvre bien.

Graine. Pour recueillir de la graine, il faut en mars ou avril (germinal) planter en bonne exposition, à un pied l'un de l'autre, le nombre convenable de raves et de radis des semis d'hiver, les mouiller fréquemment jusqu'à ce qu'ils soient bien repris; on en laisser en place des premiers semis du printemps. Soutenir les tiges contre les vents et la pluie; arracher les pieds lorsque la plupart des siliques est jaune; les exposer quelques jours au soleil; ensuite les suspendre en lieu sec à couvert des souris, ou bien détacher les siliques et les renfermer; ne battre ou égrainer ces siliques qu'à mesure qu'on a besoin de graine. La graine se conserve dans ses siliques plus de dix ans bonne à semer.

Réglisse, racine dont on sait que le jus entre dans toutes les tisanes rafraîchissantes, et dont on fait un jus excellent pour la toux. Elle se plaît à l'ombre; le sablon gras et noir lui est très-propre. Elle vient aussi grosse et aussi bonne

par toute la France, que celle qu'on apporte d'Espagne. Si on veut en mettre dans un jardin, il est essentiel de la placer dans un endroit où elle ne puisse nuire, parce qu'elle trace et creuse beaucoup. Elle est bien plus difficile à extirper que le chiendent. Pour en avoir, il n'y a qu'à en coucher des rejetons un demi-pied en terre, sans la labourer, et avoir soin seulement de la biner et la sarcler, pour qu'elle profite mieux. Quand on veut en lever de terre, il faut faire un grand trou autour et au-dessous de la plante, pour la tirer promptement sans la tordre; cela la noirciroit.

Roquette. Roquette cultivée, *eruca sativa.* Cette plante se sème en mars (ventôse), s'accommode de tout terrain et exige la même culture que le cresson alénois, se sème dans les mêmes saisons, et de la même façon. Elle est vivace par sa racine qui est blanche, menue, ligneuse. Sa tige s'élève de dix-huit pouces à deux pieds, et porte des feuilles alternes, lisses, tendres, d'un vert presque blanc, alongées, étroites, découpées profondément à leur base, ou ailées à un rang. La tige et ses rameaux, qui sortent de l'aisselle des feuilles, se terminent par des fleurs d'un jaune pâle, rayées de lignes noires, dont toutes les parties et leur disposition sont les mêmes que celles des fleurs du chou, de la rave, du sénevé, etc.

Graine. La graine contenue dans les siliques est jaune, petite, presque sphérique; elle se conserve bonne à semer pendant deux ans.

Rue. Rue domestique, *ruta hortensis.* Cette plante vivace, dont il est bon d'avoir quelques pieds dans un potager, n'est pas propre pour les bordures, élevant à trois pieds, et quelquefois jusqu'à six pieds, ses tiges cylindriques, nombreuses, ligneuses, branchues, qui ont de quatre à six lignes de diamètre. Les feuilles sont disposées dans un ordre alterne, les plus grandes longues de quatre à cinq pouces, ailées à deux ou trois rangs et terminées par une impaire; les folioles, quelquefois alternes, sont elles-mêmes ailées ou composées de deux à six folioles alternes, et d'une impaire; les unes simples, les autres formées de deux à quatre découpures profondes, la plupart détachées et ressemblant à de petites feuilles simples pointues à leur épanouissement, arrondies à leur extrémité; la côte de la feuille et les queues des folioles sont fermes et cylindriques; le vert des feuilles est en dedans lavé de bleu, et clair en dehors. Les tiges et leurs rameaux se terminent par des bouquets de fleurs composées d'un petit calice à quatre (quelquefois à cinq) divisions larges à leur base, pointues à leur extrémité; de quatre (quelquefois cinq) pétales d'un jaune mêlé de vert, fort creusés en cuilleron et comme chiffonnés par les bords; de huit ou dix étamines suivant le nombre des pétales, dont la moitié est attachée entre les onglets des étamines, et l'autre moitié sur les onglets; d'un stile placé sur le gros embryon d'une capsule à quatre ou cinq loges, suivant le nombre des pétales, dont chaque loge renferme plusieurs graines noires anguleuses.

Multiplication. Le soleil est nécessaire à cette plante qui ne demande aucun soin. Elle se multiplie de graine, de boutures, et plus communément de pieds éclatés.

Rocambole. Voyez *Ail*, n°. 2.

3. *Salsifix* ou *cersifix.* Salsifix commun, salsifix blanc, *tragopogon porrifolium flore*

flore purpureo - coeruleo La racine de cette plante laiteuse est fusiforme, droite, tendre, longue de plus d'un pied sur neuf ou dix lignes de diamètre, blanche en dehors et en dedans. De son collet il sort des feuilles étroites, entières, lisses, pliées en gouttières, droites, d'un vert d'eau blanchâtre, longues d'un pied à quinze pouces, unies par les bords; et du milieu des feuilles il s'élève à trois ou quatre pieds une tige assez grosse, creuse, garnie de feuilles alternes qui l'embrassent presqu'entièrement à leur épanouissement, et de branches droites qui sortent de leur aisselle, et qui se terminent par une fleur composée de demi fleurons d'un bleu pourpre, à cinq dents par le bord, renfermant chacun une étamine et deux stigmates réflechis en dehors, et posés chacun sur un embryon qui devient une graine grise, longue, angulause, surmontée d'une aigrette à vingt-cinq ou trente rayons. Tous ces demi-fleurons et leurs dépendances sont contenus dans un calice, ou plutôt une enveloppe simple, c'est-à-dire, composée d'un seul rang de petites feuilles longues, étroites, aiguës, au nombre de sept ou huit, attachées par leur base sur le bord d'un réceptacle nu.

2. *Scorsonère*, salsifis noir, salsifix d'Espagne, *scorzonera Hispanica* La forme et la disposition des parties de la scorsonère sont à peu près les mêmes que celles du salsifix commun; la plus grande différence est dans les couleurs et les grandeurs. Sa racine, couverte d'une peau noire, est moins longue et moins grosse. Ses feuilles, d'un vert pré, couvertes d'un duvet blanc, sont longues de dix à quatorze pouces; depuis leur naissance jusque vers les deux tiers de leur longueur, elles s'élargissent peu à peu jusqu'à quinze ou vingt lignes, se rétrécissent ensuite et se terminent en pointe; la plupart se courbent en arc vers la terre; leurs bords sont garnis irrégulièrement de quelques pointes aiguës Les feuilles de la tige qui est haute de trois ou trois pieds et demi sur trois ou quatre lignes de diamètre, légérement cannelée, remplie d'une moelle blanche) sont larges à leur épanouissement qui embrasse presqu'entièrement la tige, et beaucoup moins grandes que celles du pied. Les demi-fleurons nombreux sont d'un beau jaune clair et contenus dans une enveloppe simple, écailleuse à sa base Toutes les parties de la fleur, les graines, les aigrettes, etc. sont moindres que dans le salsifis commun.

Culture. Dans un terrain meuble ou ameubli, préparé par deux, ou au moins par un bon labour, sans pierres, sans mottes, et qui ne soit pas récemment fumé, on sème la graine de salsifis en bordures, ou mieux en planche par rayons distans de six ou sept pouces, à la fin d'avril (mi-floréal) si la terre est sèche, à la mi-mai (fin de floréal) en terre forte et humide (on peut ne semer la scorsonère qu'en août) (thermidor). On arrose tous les deux jours si le temps est sec, jusqu'à ce que la graine soit levée. Environ six semaines après, lorsque le plant est fortifié, on le sarcle, on l'éclaircit, laissant environ deux pouces entre chaque pied; on regarnit les vides, soit avec le plant qu'on vient d'arracher, soit avec d'autres graines.

Le salsifis commun sera bon dès le mois de novembre (brumaire) suivant, jusqu'au printemps.

Graine. On laisse en place la quantité suffisante de pieds pour graine, qui mûrit en juillet (messidor).

La scorsonère monte en graine dès le mois de juin (prairial) de la même année; environ deux mois et demi après qu'elle a été semée. Il faut couper les tiges à

fleur de terre lorsque la graine est mûre, et ensuite donner une bonne mouillure; et bientôt elle repousse de nouvelles feuilles. On l'abandonne sans aucuns soins jusqu'au printemps suivant, qu'on la sersouit. Elle donne de nouvelles feuilles, et dès le mois de mai (flnréal) elle monte en graine pour la seconde fois. On coupe les têtes à mesure qu'elles se garnissent d'aigrettes, on les expose quelques jours au soleil, ensuite on nettnie la graine et on la renferme; car la graina de cette seconde année est préférable à celle de la première année; celle de la troisième année vaut encore mieux. Après avoir ramassé la graine, il faut conper toutes les tiges à flenr de terre, et donner quelques arrosemens pendant l'été. Dans la plupart des terrains, la racina sera formée au mois de nnvembre (brumaire), et bonne à consommer jusqu'au mois de mai (floréal). Si on veut la laisser passer une troisième année, elle en sera plus grosse et meilleure. Il y a même des terrains où elle ne se forme qu'en trois ans; il y en a aussi, mais très-peu, où elle est formée dès la première année. Ainsi le salsifis commun est plus profitable que la scorsonère, étant plus gros et n'occupant la terre qu'un an; mais la scorsonère est bien supérieura en qualité.

La graine de l'un et de l'autre ne se conserve bonne à semer que pendant deux ans.

Sariette. Sarietta, savourée, sadrée, *satureia hortensis*. La sariette, plante annuelle qni se multiplie de graine, n'a qu'une racine en pivot, ligneuse, garnie d'un peu de chevelu. Sa tige nnique, de deux ou trois lignes de diamètre et fort dure, pousse dans toute son étendue des branches opposées et rameuses dans le même ordre, qui forment comme un petit arbrisseau touffu, haut de dix à douza pouces sur autant d'étendue. Les branches et leurs rameaux sortent de l'aisselle de feuilles longues de neuf ou dix lignes, larges d'une ligne et demie, terminées en pointe, et portent un grand nombra de bouquets de cinq ou six fleurs chacun, sortant de l'aisselle de moindres feuilles dans un ordre opposé. Toutes les parties de ces fleurs, leur disposition et leur couleur, sont les mêmes que celles des fleurs du thym.

On fait des bordures d'une sariette vivace qui ressemble beaucoup à l'hysope par son port et par ses feuilles très-nombreuses, dont les plus grandes sont longues d'un pouce, larges de trois lignes. Ses branches fort rameuses se renversent et s'étalent.

Multiplication. Elle se propage par ses graines, et plus promptement par ses vieux pieds eclatés. Elle s'emploie aux mêmes usages que la sarietta annuelle. On croit qu'elle est l'hysope des anciens.

Sauge. Sauge franche, *salvia minor aurita, et non aurita*. La sauge franche forme une touffe de tiges qni s'élèvent à deux pieds et plus, fort garnies de feuilles opposées, longues d'un pouce et demi à trois ponces, et larges de huit à douze lignes, d'une étoffe forte et comme chagrinée, quoique douce au toucher, terminées régulièrement en pointe, unies par les bords, accompagnées à leur épanouissement de deux appendices ou petites oreilles longues et étroites, ou peut-être d'un rang d'ailes quelquefois adhérentes à la feuille par leur base, et quelquefois distinctes et séparées (ces oreilles ou appendices sont le caractère distinctif de cette variété de sauge); les feuilles sont portées par des queues assez déliées, longues de douze à vingt lignes, creusées d'un sillon. De leur aisselle, il sort des rameaux garnis de feuilles dans le même ordre, mais plus petites, et la plupart sans appendices, et terminées par

un épi de fleurs verticillées, ou plutôt disposées par bouquets opposés de trois à huit fleurs sortant de l'aisselle de quelques très-petites feuilles ou gaines, larges à leur base et terminées en pointe fort aiguë. Les fleurs sont composées d'un calice en godet médiocrement long, finement rayé de blanc et de vert, et découpé par le bord en cinq divisions fort aiguës; d'un pétale violet clair, tubulé, fendu en deux lèvres inégales, dont la supérieure est voûtée ou faite en casque et assez petite; l'inférieure est beaucoup plus grande, et découpée en trois pièces, deux latérales courtes, petites, renversées en dehors, et une directe beaucoup plus longue, plus large, taillée en coeur à son extrémité, et pliée en dessous par ses côtés, de deux étamines, et d'un stile dont la base est posée entre les embryons de quatre graines nues, sphériques.

On compte quatorze ou quinze variétés de sauge distingnées par la grandeur, la couleur, la forme des feuilles, la couleur des fleurs, le port de la plante plus ou moins grandes, touffue, feuillue, etc. dont les unes ne peuvent supporter en pleine terre les hivers de notre climat; les autres ne sont pas supérieures en qualités à la sauge franche.

Multiplication. Elle se multiplie plus rarement de graines, que de pieds éclatés et plantés au printemps en touffes ou en bordures.

Scorsonère. Voyez *salsifis.*

Thym. Thym commun, thym à petite feuille, *thymus vulgaris tenuiore folio.* Les racines sont ligneuses, rameuses, fibreuses: de leur collet il s'élève, à huit ou neuf pouces, des tiges lignenses et garnies d'un grand nombre de petits rameaux dans un ordre opposé, qui dans toute leur longueur portent de très-petites feuilles opposées, longues d'environ deux lignes, fort étroites et le paroissant d'autant plus qu'elles se plient en dehors sur leurs côtés. De leurs aisselles, il sort de petits bouquets de feuilles encore beaucoup moindres, ou des bouquets de cinq à dix fleurs presque sessiles; à l'extrémité des rameaux, les fleurs sont souvent verticillées. Le calice des fleurs est un tube court, fendu en deux lèvres, dont la plus grande a trois dents et l'autre deux. Il renferme un pétale tubulé, légéremant lavé de pourpre, fendu en deux lèvres, dont l'inférieure est découpée en trois pièces ou lobes arrondies à leur extrémité, chacune presqu'aussi grande que la lèvre supérieure, qui est légérement découpée en deux. L'intérieur de la fleur est occupé par quatre étamines, dont deux beaucoup plus courtes que les autres; et par un stile fendu en deux à son extrémité, et entouré à sa base par quatre embryons d'autant de petites graines sphériques.

Le thym commun a une variété à feuilles panachées de blanc, *thymus vulgaris tenuiore folio ex albo variegato.*

Le thym à large feuille, *thymus humilis latifolius*, pousse des rameaux fort nombreux qui s'abattent et rampent presque contre terre. Ses feuilles, beaucoup plus grandes, sont oblongues, d'un vert foncé, et moins odorantes.

Le thym citronné, *thymus humilis latifolius citri odore*, ne diffère du précédent que par son odeur de citron.

Le thym de Crète est trop difficile à élever et à conserver dans ce climat.

Multiplication. Au printemps on éclate les touffes de thym, pour former d'autres touffes, ou des bordures.

1. *Tomate.* Grande tomate, pomme d'amour, *solanum lycopersicon.* Ce solanum, originaire d'Amérique, est une plante annuelle, sarmenteuse, dont la tige produit

presque dès sa naissance des branches souples, qui se sous-divisent en rameaux, et forment une touffe qui s'élève à trois ou quatre pieds lorsqu'elle est soutenue par des échalas; autrement ses branches retombent vers la terre. L'ordre de ses branches de ses rameaux, de ses feuilles, etc. est peu régulier, tantôt opposé, le plus souvent alterne. La tige et les branches sont cylindriques, pleines, ligneuses, garnies de feuilles ailées par interruption à plusieurs rangs, ou composées de six folioles principales et d'une impaire. A une queue cylindrique, longue de six à sept pouces, sont attachés sans articulation et dans un ordre peu régulier, les pédicules de toutes les folioles. Les grandes folioles sont recomposées de petites folioles entières, cordiformes un peu alongées, dentelées peu profondément, le plus souvent unies par les bords; et d'une grande impaire, oblongue, large à sa base et découpée profondément et irrégulièrement, dans le reste dentelée grossièrement, et terminée en pointe. L'impaire de la feuille est de même forme et grandeur que celles des grandes folioles; entre chaque rang de ces grandes folioles, il naît de deux jusqu'à six folioles simples, la plupart fort petite, semblables aux petites folioles simples des ailes. Sur le côté des branches opposées aux feuilles et très-rarement vis-à-vis de l'insertion de leurs queues, il naît des bouquets ou corimbes de six à dix fleurs, composées d'un calice d'une seule pièce qui a de cinq à huit divisions étroites et pointues; d'un pétale découpé très-profondément en autant de divisions que le calice, mais beaucoup plus grandes, représentant une étoile à cinq ou plus souvent à sept ou huit rayons d'un jaune clair; de cinq à huit étamines, suivant le nombre des divisions du pétale, dont les anthères ou sommets sont réunis par les côtés, et rassemblés contre un stile surmonté de son stigmate et porté par un embryon sphérique, et relevé suivant sa hauteur d'autant de côtes qu'il y a d'étamines. Cet embryon devient une baie sphérique très aplatie par les extrémités, souvent mal arrondie sur son diamètre, relevée de plusieurs côtes suivant sa hauteur; couverte d'une peau mince, mais ferme, qui devient d'un beau rouge brillant; sa chair est très-aqueuse, devient dans sa maturité d'un rouge ponceau, se résout presqu'entièrement en eau, qui dans l'extrême maturité contracta une acidité agréable. Il seroit dangereux de faire usage de ce fruit avant qu'il ait acquis cette acidité. Son diamètre est de deux à deux pouces et demi, et sa hauteur de quinze à dix-huit lignes. Il est intérieurement divisé en cinq à huit loges, dans lesquelles on trouve un grand nombre de graines minces, plates, orbiculaires.

Il arrive souvent que deux fleurs s'unissent, se colent, et se confondent depuis le pédicule jusqu'au stile dans toutes leurs parties, de sorte qu'elles ne font qu'une seule fleur dont le calice a de dix à quatorze divisions; le pétale autant de découpures, dont plusieurs sont fendues profondément, ce qui le fait paroître semi-double; les étamines, au nombre de dix à quatorze, serrant un stile large et plat. Les fruits qui proviennent de ces fleurs sont beaucoup plus gros que les autres; d'une forme très-irrégulière, ayant un grand et un petit diamètre fort inégaux.

2. Petite tomate, *solanum lycopersicon minus*. La construction et la forme de toutes les parties de cette variété sont les mêmes que celles de la grande tomate, mais elles sont beaucoup moindres. La plante s'élève à un pied et demi ou deux pieds, se soutient bien, et représente un joli arbrisseau. Ses fruits sont régulièrement sphériques, d'un très beau rouge, de neuf ou dix lignes de diamètre, et mûrissent longtemps avant ceux de la grosse tomate, dont la plupart ne parviennent point à maturité, si elle n'est semée de bonne heure et avancée sur couche.

Culture. Au printemps, on sème la tomate sur couche. Lorsque le plant est assez fort, on le plante en pleine terre en bonne exposition, ou sur les plate-bandes des grands parterres, où ses fruits rouges font un bel effet pendant l'automne. Quelques arrosemens pendant l'été, et des tuteurs pour se soutenir, sont tout ce que cette plante exige.

Topinambour. Le topinambour, tarratouffe de Virginie, *helianthus tuberosus*, est une grande plante, dont la tige haute de cinq à six pieds, assez grosse, droite, forte, garnie de grandes feuilles opposées, ovales alongées, larges et arrondies à leur base, terminées en pointe, un peu dentelées, porte à son extrémité des fleurs radiées de grandeur médiocre, de couleur jaune, composées d'un calice large, dont les écailles nombreuses sont larges à leur base et pointues à leur extrémité; de demi-fleurons femelles et stériles, qui occupent le rayon; de fleurons hermaphrodites rarement féconds dans notre climat, cylindriques, découpés en cinq segmens, renfermant cinq étamines et un stile, portés sur un embryon, occupant le disque; les demi-fleurons ont un embryon de semences, mais ils n'ont ni stile ni étamines.

Sa racine produit en terre un grand nombre de tubercules, d'un pouce à deux et demi de diamètre, alongés, de forme irrégulière, souvent pyriformes, beaucoup moins fermes étant cuits et moins farineux que la pomme de terre, et d'un usage beaucoup plus borné et moins sain.

Multiplication. Cette plante se multiplie de tubercules entiers, ou coupés par morceaux, mis en terre au printemps, et cultivés comme la pomme de terre. En automne, lorsque ses tiges sont desséchées on recueille ses tubercules, dont on laisse en terre le moins qu'il est possible; car ils s'y multiplieroient et s'y étendroient tellement qu'ils deviendroient incommodes et difficiles à détruire.

Tripe-madame, fourniture de salades, dont on ne se sert qu'au printemps quand elle est tendre; car l'été elle est trop dure. On la sème au printemps sur un bout de planche, ou bien on en plante des boutures à quelqu'endroit de la melonnière: elle vient assez aisément.

Multiplication et graine. Elle se multiplie de graine et de bouture, ou de rejetons. La graine est grise, longuette, et à peu près semblable à celle du persil.

Truffes, peuvent se multiplier de semence et de plant enraciné, en bonne terre et en belle exposition.

Turneps, n'est point une rave ni navet, mais une espèce de betterave.

Verjus et vignes. Les espèces qu'on en cultive ordinairement dans les potagers, sont les bordelais, ou verjus, le chasselas, cioutat, corinthe, et muscat. Les uns et les autres se taillent, se provignent, se greffent et se plantent de la même manière: dans le temps on prend soin d'en lier les branches, soit à des échalas, soit à quelque treillage, afin que l'agitation du vent ne les gâte point. Il faut aussi les ébourgeonner au printemps, pour leur ôter les branches foibles, se contentant d'y laisser, en les taillant, deux, trois ou quatre belles branches au plus sur chaque pied, et de ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun desquels commune-

ment pousse une branche, et trois ou quatre grandes grappes sur chacune. On doit aussi observer de tenir les branches basses plus courtes de deux yeux que les hautes, pour tenir toujours le pied bas, quand on ne veut pas les laisser monter en taille.

Il y a deux sortes de *bordelais*, le blanc et le rouge, de même du *chasselas*, mais le chasselas rouge est très-rare. Le bordelais peut se contenter d'une exposition au nord; mais pour le chasselas, il lui faut le midi, le levant et le couchant, pour être plus jaune, plus croquant et meilleur. C'est un raisin qui se conserve fort long-temps, pourvu qu'on ne le laisse pas trop mûrir avant de le cueillir.

Le *cioutat*, le *corinthe* et le *muscat* veulent le midi et le levant, sinon ils ne sauroient mûrir en ce climat. Il y a du muscat blanc, rouge et noir. Le blanc est ordinairement le meilleur des trois: il lui faut une terre légère; et il réussit, même en plein air, dans un climat chaud, s'il est dans un terroir graveleux et sablonneux. Pour être bon, il faut qu'il ait le grain gros, jaune, croquant, clair-semé à la grappe, et au goût de musc assez relevé. Voyez le *traité de la Vigne*.

Violettes, surtout les doubles, servent dans les potagers en bordures, et de leurs fleurs on garnit le dessus des salades du printemps. Voyez-en la culture au chapitre *des fleurs* ci-après.

Fin du Livre second de la troisième Partie.

TROISIÈME PARTIE.

LE JARDINAGE.

LIVRE TROISIÈME.

Le Jardin fruitier. Connoissances préliminaires.

Les connoissances du naturaliste embrassent l'organisation, la structure externe et interne de toutes les parties des végétaux ; leur séve, leur suc propre, leurs fibres, leurs vaisseaux, leur tissu, leurs trachées, leurs liqueurs, leur nutrition, leur accroissement, leurs mouvemens, etc. Celles du jardinier peuvent être beaucoup moins étendues, et se réduire aux parties qui intéressent la pratique de son art ; pour éviter la confusion et la longueur, on ne s'occupera que des arbres.

I. Du tronc d'un arbre, il naît une ou plusieurs grosses *racines* qui se divisent en moyennes ; et celles-ci se sous-divisent tellement, que leurs dernières ramifications sont assez déliées pour porter le nom de *racines chevelues*. Les racines sont composées et organisées comme les branches ; leur usage est de soutenir l'arbre contre l'effort des vents et le poids de sa tête, et de pourvoir à sa subsistance en insinuant leur chevelu dans les molécules de la terre, pour y recueillir et en sucer les sucs nécessaires à sa nourriture et à son accroissement.

Le nombre et la direction des grosses racines varient suivant les espèces d'arbres. Les uns n'ont qu'un pivot ou qu'une grosse racine qui descend perpendiculairement ; d'autres ont un empatement de quatre ou cinq grosses racines qui s'étendent horizontalement, et courent près de la superficie de la terre ; d'autres enfin ont une partie de leurs racines pivotantes, et une partie horisontale.

Toute racine qui est coupée ne s'alonge plus ; elle se divise ou raméfie en racines latérales ; toute racine qui rencontre le tuf ou un corps qu'elle ne peut pénétrer s'arrête, et produit pareillement des racines obliques.

D'après cet exposé, on peut juger la pratique de ceux qui, en transplantant un arbre, coupent, rognent, mutilent des parties d'où dépendent sa vie, sa vigueur et sa durée ; des parties si essentielles, que leur naissance précède toujours celle de la plume ou tige des arbres élevés de semences, qui ne se développe que lorsque les racines sont en état de la nourrir. Moins on retranche des racines d'un arbre que l'on transplante, moins les plaies sont grandes et nombreuses, et plus il produit en peu de temps de racines chevelues, c'est-à-dire de pourvoyeuses, qui s'occupent de sa subsistance, plus aussi on peut lui laisser de branches, car la proportion est réciproque entre les branches et les racines. Au lieu qu'en ruinant ses racines, il faut aussi retrancher ses branches, de sorte qu'il a à produire en même temps de nouvelles branches et de nouvelles racines, travail souvent au-dessus de ses forces.

Le *pivot* est un sujet de grande contestation entre les jardiniers ; les uns le défendent avec passion et le conservent précieusement ; les autres le retranchent et le proscrivent. Il faut prendre la raison pour juge de ce différent : 1°. tout arbre dont la racine est pivotante est plus vigoureux, mais plus lent à se mettre à fruit; 2°. le pivot ne peut subsister dans les terrains qui ont peu de profondeur; aussitôt qu'il atteint un banc de tuf ou d'argile qui ne contient aucuns sucs nutritifs, l'arbre s'affoiblit et dépérit ; 3°. un arbre formé, d'âge et de force à être mis en place, ne peut sans danger souffrir de retranchement considérable dans son unique racine; il faut la conserver entière, la plier et lui faire prendre une direction oblique, si le terrain n'a pas une grande profondeur ; 4°. si l'on élève de semences des sujets pour des arbres fruitiers, qui ne doivent pas acquérir une fort grande hauteur, il vaut mieux pincer l'extrémité de la radicule des semences germées, ou du pivot du jeune plant d'un ou deux ans, lorsqu'on le met en pépinière, pour lui faire pousser un empatement de racines obliques, qui rend la transplantation plus facile, la reprise plus sûre et plus prompte, et qui convient mieux dans les terrains peu profonds.

II. Le *tronc* d'un arbre est l'extrémité inférieure de sa tige, de laquelle naissent les racines ; il est regardé comme le magasin, le réservoir où les racines déposent les sucs qu'elles ont ramassés dans la terre, et le premier estomac qui les digère et les distribue dans les diverses parties de l'arbre.

Il doit être à fleur de terre, afin que l'air et le soleil lui donnent le ressort et l'action nécessaires pour ses fonctions. Les arbres qui s'élèvent de semences dans les bois, et ceux qui sont plantés dans des terres incultes, qui élèvent leur tronc et même la naissance de leurs grosses racines au-dessus de la surface du terrain, enseignent qu'il vaut beaucoup mieux, surtout dans les terres froides ou humides, planter les arbres haut, sauf à les butter, que de les planter trop bas.

III. La tige ou le *corps* d'un arbre est la partie comprise entre le tronc et ses branches ; elle est plus ou moins longue, suivant l'espèce et la forme de l'arbre. L'art peut la réduire à une longueur de quelques pouces, ce qui montre qu'elle n'a pas de fonctions nécessaires dans le travail et la préparation de la sève et des liqueurs, ou qu'elle peut être suppléée par les branches.

IV. Les *branches* sont des parties rameuses qui se divisent et se sous-divisent en un grand nombre de moindres ; leur disposition et leur direction varient suivant l'espèce; c'est sur elles que naissent toutes les productions agréables et utiles, feuilles, boutons, fleurs et fruits ; il faut donc les multiplier et les entretenir en bon état, et en faire naître de nouvelles sur les arbres qui ne sont féconds que sur le jeune bois, tels que le figuier, le pêcher, etc.

V. Les *feuilles* sont des productoins minces, dont la disposition sur les bourgeons, la grandeur, la forme, la consistance, la durée, etc. sont différentes suivant les diverses espèces.

Les feuilles ne sont pas seulement un ornement pour les arbres, ou des enveloppes ou des abris pour les jeunes pousses, les fleurs et les fruits ; leur utilité est bien plus étendue. Les parties des arbres qui sont hors de terre, ne végètent que pendant qu'elles sont garnies de feuilles ; depuis leur dépouillement jusqu'à la renaissance de leur feuillage, elles sont sans action. Si on effeuille un arbre en pleine sève, ou si les insectes dévorent ses feuilles, sa végétation se ralentit, souvent s'arrête entièrement, il langnit, et quelquefois périt ; si, au lieu d'ôter quelques feuilles pour découvrir les fruits, on en retranche un trop grand nombre, les fruits cessent de profiter ; les uns tombent, les autres se fanent et n'acquièrent ni maturité

ni

ni qualité. Si la branche qui porte du fruit ne porte pas aussi des feuilles à côté ou au-delà du fruit, ce fruit tombe sans parvenir à sa grosseur ; si on arrache une feuille, le bouton couvert sous l'aisselle de la queue avorte. Ces faits, et un grand nombre d'autres qu'il est inutile d'exposer, prouvent des vérités universellement reconnues : 1°. que les feuilles sont les organes secrétoires par lesquels les arbres transpirent ; 2°. qu'elles s'imbibent d'une partie des pluies, des rosées et des humidités, et font passer l'autre aux branches, à la tige, et jusqu'aux racines ; et par conséquent fournissent, comme les racines, de la nourriture à l'arbre ; 3°. que les unes reçoiveot, affinent, prépareot, digèrent les sucs nécesaires aux fruits ; les autres les liqueurs nécessaires aux boutoos.

Ce n'est donc que par défaut de conuoissance et d'expérieoce, qu'oo coupe, arrache, et traite sans ménagement des parties aussi essentielles à la végétation et aux productions des arbres : on doit au contraire conserver entières toutes les feuilles saines, afin qu'elles nourrissent le fruit abondamment, et que leur ombre diminne sa transpiration, et ne le découvrir qne pour perfectionner sa maturité ; ne le poiot découvrir sur les arbres vieux ou infirmes, auxqoels la transpiration et l'imbibition sont plus nécessaires pour donner de l'actioo à la séve.

Les semences des fruits charnus ou succulens ne sont entièrement mûres que lorsque ces fruits tombent en pourriture, et non lorsqu'ils ont acquis le degré de maturité nécessaire pour être comestibles. Les graines des arbres et des plantes ne sont mûres qua lorsqu'elles commencent à se détacher et à tomber d'elles-mêmes, ou qne leurs enveloppes se dessèchent. Les graines qui mûrissent les premières, pendant que les plantes végètent encore, sont préférables à celles qui ne mûrissent que lorsque les plaotes sèchent sur pied, ou arrachées et exposées au soleil, et qui sembleot ne mûrir que parce qua, faute de oourriture, elles ne peuvent plus profiter.

CHAPITRE PREMIER.

Des Pépinières, tant pour les Jardins que pour les Champs.

Comme on a parlé ci-davant des fonds de terres, des expositions, de la fouille et des autres choses générales à toutes sortes de jardins, on va passer à ce qui regarde les fruits en particulier, pour les suivre dans tous leurs états, suivant le cours de la nature.

Quoiqu'il s'agisse ici des jardins où l'on ne connoît guere que les fruits à pepios et les fruits à noyau ; cependant la nature de l'objet veut qu'on n'oublie point les plants champêtres, puisqu'ils entrent dans le sujet, et qu'il y en a beaucoup dans les grands jardins.

Utilité des Pépinières.

Ceux qui veulent avoir de beaux plants et en quantité, doivent d'abord avoir chez eux des pépinières, pour y élever des arbres dont ils puissent planter leurs jardins et leurs champs. Car il est certain qoe les arbres tirés des pépinières domestiques réussissent bien mieux que ceux que l'on prend hors de chez soi ; parce qu'étant replantés aussitôt après qu'on les a levés, et se trouvant en même terre

et en même air, ils reprennent facilement; au lieu que ceux qu'on apporte de loin, s'altèrent toujours par le transport; leurs racines se meurtrissent et se gâtent, la gelée les altère; ils reprennent avec plus de peine, et il en meurt beaucoup.

D'ailleurs, c'est un grand avantage lorsqu'on plante, d'être sûr de la bonté et de l'espèce des arbres : on évite par là le déplaisir qu'ont souvent ceux qui en achètent, d'être obligés d'en replanter de nouveaux, ou de les regreffer quand ils devroient commencer à donner du fruit.

De plus, on ne peut faire de grands plants qu'avec beaucoup de dépense, si on n'élève pas chez soi des pépinières abondantes. Il est bon même d'en avoir deux qui se succèdent, et les renouveler à mesure qu'elles commencent à être sur leur fin. Quand ces pépinières sont un peu étendues, il faut encore observer de les faire à plusieurs reprises et à différentes années, afin qu'on ait du plant de tous les âges.

Un fonds propre à toujours faire des pépinières, est inestimable et d'un produit très-considérable pour un pépiniériste qui a un prompt débit de ses arbres.

Pour faire une bonne pépinière, on doit avoir soin principalement de trois choses; choisir de bon plant, le planter dans une bonne terre, et le bien cultiver.

On fait des pépinières, ou de semences, ou de plants enracinés.

Mais pour avoir des pépinières en peu de temps, il faut les planter tout d'un coup de plants enracinés, et un peu forts s'ils se peut : la dépense n'en est pas grande, parce que le millier de jeunes plants coûte peu; on gagne les deux années que les graines sont à lever et à former de pareil plant, et on n'est pas obligé de le relever au bout de deux ans pour le replanter ailleurs, ou d'avoir la peine de l'éclaircir.

Bien des jardiniers plantent des pépinières de *pétreaux* : ce sont des poiriers et pommiers sauvages qu'ils trouvent dans les bois. Avant de les planter, on leur coupe le pivot; et leurs racines s'étendant en patte-d'oie, ils deviennent de beaux sujets pour greffer, ou, si l'on veut, on en fait venir de la ci-devant Normandie, où l'on en élève en quantité.

I. *Pépinières de semence.*

I. *Pépinières de fruits à pepins.* On appelle *francs*, les petits arbres venus de pepins.

1.° Pour conserver les pepins et les graines pendant l'hiver, on les étend dans un grenier ou autre endroit bien sec, et on les visite et remue de temps en temps comme le blé, ou bien on les garde dans des sachets pendus au plancher d'un lieu sec et aéré.

Toutes les graines qu'on veut semer doivent être grosses, rondes, pleines en dedans, d'un vert vif et non altéré, fraîches et de la même année : si elles étoient plates, vides en dedans, un peu vieilles et d'un vert sec, elles ne vaudroient rien.

On peut les éprouver en les mettant dans un petit vaisseau plein d'eau, pour ne prendre que celles qui iront au fond.

2.° Il est bon de choisir les pepins de fruits bien mûrs. On prend indifféremment ceux des poires et des pommes qu'on mange, de celles qui pourrissent, ou de celles qui restent après que le cidre est fait. Il est aisé d'en amasser

beaucoup, en faisant cribler sur une nappe du marc de cidre ou de poiré au sortir du pressoir.

3.° Pour en élever de graine, on les sème également, ou en automne, ou à la fin de l'hiver, quand les grandes gelées sont passées. Le plant semé après l'hiver n'en court point les risques; mais aussi, quand celui qu'on a semé en automne, a passé son premier hiver sans en être atteint, il lève bien plus vîte que ceux qu'on sème à la fin de l'hiver, parce que, s'étant attendri par l'humidité de la terre, il se gonfle, crève, et pousse aux premiers mouvemens de la sève: pour cela, on couvre les pepins nouvellement semés avant l'hiver, de grand fumier de cheval tout neuf.

4.° Avant de semer les pepins et autres graines difficiles à germer il faut les laisser tremper douze heures dans de l'eau où l'on aura mis un peu de nitre, à proportion de la dureté de la semence; et ensuite l'arroser avec la même eau pour en hâter la germination.

5.° Quand le champ de la pépinière a été bien choisi, comme nous l'avons dit ci-dessus, on y sème les pepins à plein champ, ou par rayons profonds d'un pouce, en faisant six rayons sur une planche large de quatre pieds, ou les espaçant d'un pied. On met les pepins au fond de chaque rayon, on les recouvre avec du terreau, et on répand du grand fumier neuf par-dessus, quand c'est avant l'hiver.

6.° Lorsqu'ils commencent à pousser, on les sarcle; et à mesure qu'ils se fortifient, on leur donne des labours fort légers qui les font croître en peu de temps.

Au bout de deux ans, ils sont assez forts pour être mis par rangs, et transplantés à dix-huit pouces ou deux pieds l'un de l'autre; on les range de deux pieds de distance: c'est ainsi qu'il faut les éclaircir et les espacer, pour qu'on puisse les sarcler, serfouir et greffer, et qu'ils ne s'étouffent point. On les transplante et on les greffe à deux ou trois ans, suivant la force qu'ils ont, et on les cultive alors comme on le dira des pépinières de plants enracinés.

II. *Pepinières de fruits à noyau.* Des cinq sortes de noyaux qu'on peut semer, il n'y a que ceux d'amandes qu'on a coutume de mettre en terre, parce qu'on a plutôt fait de greffer les pêchers, abricotiers, cerisiers et pruniers sur d'autres sujets, que d'en élever de noyau; mais les amandiers ne viennent que d'amandes, et ne s'entent point sur d'autres sujets, quoique bien d'autres se marient avec eux par la greffe.

1.° Les noyaux d'*amandes* qu'on veut greffer, doivent être pris des douces, car la sève n'en est pas si revêche que celle des amandes amères. Il faut qu'elles soient saines et parfaitement mûres.

Avant de les planter, on doit les faire germer dans du sable, en les mettant par lits dans un mannequin, au mois de novembre (brumaire). Pour cela, on fait au fond du mannequin un lit de sable épais d'un bon pouce; on arrange les noyaux par-dessus, de manière qu'ils ne se touchent pas, et que le sable puisse couler entre deux. On couvre les noyaux d'un second lit de sable, et on continue ainsi les lits alternativement, jusqu'à ce que le mannequin soit plein; et sur le dernier lit de noyaux, on met deux bons pouces de sable, afin que la fraîcheur s'y conserve. Au lieu de sable, on peut se servir de terreau ou de terre neuve. On met ensuite le mannequin dans un lieu chaud et humide, comme une cave ou un cellier, ou

bien on l'enterre dans une vieille couche, et on prend garde que les souris n'y aillent.

Après les fortes gelées, on choisit l'endroit du jardin le mieux amendé; on le laboure, et on y fait des rigoles de six pouces de profondeur, larges d'un fer de bêche, et à deux pieds l'une de l'autre; on y apporte le mannequin d'amandes, on le renverse doucement sens dessus dessous, et on les prend une à une, de peur de rien rompre, et on arrange au fond de la rigolle celles qui sont germées, à dix-huit pouces de distance; et celles qui ne le sont pas, on les met plus près, si l'on veut. Etant ainsi toutes arrangées, on remplit la rigole de vieux terreau, ou du moins on la couvre légèrement de la terre du rayon, et on a attention de ne point rompre le germe qui pousse, car toutes les peines seroient perdues.

Au reste, on doit observer toujours de mettre la radicule du noyau en bas, et la plume en haut, pour faciliter le développement de la plante.

Les amandes ainsi plantées, bien entretenues de légers labours, et sarclées, sont en état d'être greffées vers la fin du mois d'août (en fructidor) de la même année.

2.° On peut mettre germer dans des pots les noyaux des pêches, d'abricots et de prunes, aussitôt qu'on en a mangé le fruit. On met six à huit noyaux dans un pot plein de terre; on le met l'hiver à couvert de la gelée, et ils commencent à lever aux premières chaleurs du printemps. Il vaut mieux les laisser dans les pots jusqu'à ce qu'ils soient forts, et qu'on puisse les placer à demeure, quand on ne veut pas les greffer; car il y a des pêchers et des pruniers francs qui donnent de très-bons fruits sans être greffés. Si ceux qu'on veut greffer sont assez forts pour être écussonnés dès le mois d'août suivant (thermidor), ils en reprennent bien mieux.

Il n'y a que les pêches tardives et la pêche violette qui viennent bien de noyaux; les autres espèces y dégénèrent toujours, et valent beaucoup mieux greffées: encore ne se sert-on presque plus de pêchers venus de noyaux, même pour greffer, parce qu'ils durent peu, et qu'ils sont sujets à manquer: on prend plutôt des amandiers.

3°. On n'élève des pruniers de noyaux que pour les greffer en écusson, ou en fente, quand ils sont assez gros; car il n'y a que le damas noir et le perdrigon qui viennent bien francs: les autres espèces veulent être greffées pour venir mieux, et être plus belles.

4°. On peut élever des cerises de noyaux, en les traitant comme les pepins de poires et de pommes; il vaut mieux cependant s'y prendre comme aux noyaux d'amandes. Cela est général à toutes sortes de noyaux; mais ils sont plus longs à venir que les amandes; ils ne sont en état d'être greffés qu'au bout de quelques années, particulièrement les pruniers et les cerisiers.

III. *Pépinières de plants champêtres.* La graine d'orme se recueille au mois de mai (en prairial), et se doit semer en même temps. Les autres graines comme celles du tilleul, frêne, charme, étable et bouleau, se ramassent aux mois de septembre, octobre, novembre et décembre (de fructidor à frimaire), ainsi que les fruits rustiques, comme noix, marron, châtaignes, noisettes, faînes et glands. Il faut les choisir gros, unis, clairs et pleins, sans être ridés ni piqués par les vers, ou rongés par les mulots. Ils doivent être toujours de la même année qu'on veut les semer.

On met les noix, châtaignes, marrons et autres fruits rustiques avec du sable dans des mannequins; on les y arrange dès avant l'hiver alternativement par lits,

c'est à-dire, un lit de fruits sur un lit de sable. Le mannequin couvert de sable en dessus, se place dans un lieu sec et un peu chaud, ou à la cave; les fruits s'y conservent et germent pendant l'hiver : au printemps on porte le mannequin où l'on veut planter les fruits, et en les y mettant en place, on prend garde, ainsi qu'on l'a observé, de rompre le germe qu'ils ont poussé dans le sable, parce que cela les retarderoit de beaucoup.

Si on ne veut pas les semer d'abord en place, on les met en pépinière; au bout de deux ans on les arrache, pour les replanter dans une autre pépinière; en les y plantant, on coupe le pivot qu'ils ont fait, et ils en deviennent plus beaux; on les laisse dans cette seconde place jusqu'à ce qu'ils ayent quinze à vingt pieds de haut.

Il en est de même de tous les arbres de futaie qui se sèment, comme orme, charme, tilleul, érable, sycomore, acacia, même du hêtre, du noisetier et de l'épine. On les sème en planche; on les lève au bout de deux ans, pour les replanter en pépinière à un pied de distance l'un de l'autre sur le rang, et les rangs de deux pieds en deux pieds. Il n'y a que le chêne qui aime à être semé d'abord en place, et il y réussit : il n'aime point à être transplanté, s'il n'est fort jeune, parce qu'il reprend difficilement à cause de son pivot.

Les ifs, les picea et le houx viennent d'une petite graine rouge qu'on ramasse quand est elle bien mûre, et qu'on sème dans une bonne terre comme celle des fleurs et des orangers, et par planches comme celle d'un potager; parce que ces plantes, surtout l'if, sont très-lentes. Lorsqu'elles sont levées, il faut les sarcler, les labourer et les arroser souvent.

Les cyprès, pins, sapins et chênes verts, quoique moins paresseux, demandent aussi les mêmes soins.

Quand ces arbres et arbrisseaux verts sont parvenus à une certaine hauteur, on commence à les former suivant leur destination, en les tondant au ciseau en boule, en pyramides, etc.

Le philaria, l'alaterne, la sabine, etc. s'élèvent de même, mais ils croissent plus vite.

Comme la plupart des arbres verts viennent des pays chauds, il vaut mieux les élever de boutures et de marcottes, que de graines qui manquent souvent. Les marcottes réussissent au pied des ifs et des picea; au bout de deux ans on les lève et on les plante en pépinière.

Choix du plant de Pépinière.

I. *Plants à pepins.* 1°. Pour élever une pépinière de poiriers et de pommiers francs à hautes tiges, et propres à faire de grands plants, il faut choisir les sauvageons de poiriers et de pommiers d'un an seulement. Cette sorte de plant vient de pepins de poires et de pommes, qu'on a dû, pour cet effet, semer au mois de mars (ventôse) sur des planches de terre bien labourées, de la même manière que les jardiniers sèment leurs graines. Ces pepins, ainsi semés et nettoyés d'herbe pendant l'été, poussent un jet assez beau pour être planté en pépinière l'hiver suivant.

2°. Le meilleur plant pour greffer des pommiers propres en espalier, en palissade ou en buisson, est celui du pommier de paradis, parce qu'il pousse peu de bois, et qu'il rapporte promptement et beaucoup. On élève cette sorte de plant

de boutures, comme celui des coignassiers, dont on parlera ci-après; mais le pommier de paradis est plus long à venir.

Le doucin est une autre espèce de pommier qui approche fort de celui de paradis, et qui reprend aussi de boutures; mais le plant n'en vaut rien, parce qu'il pousse trop de bois, et qu'il ne peut demeurer en buisson.

3°. Pour greffer des poiriers bons à planter en espalier, contre-espalier ou en buisson, le plant qui y réussit le mieux est celui de coignassier, parce qu'il est très-propre pour les arbres nains de leur nature, et qui se maintiennent bas fort aisément. Les sauvageons francs n'y sont pas si propres, car naturellement ils s'élèvent trop; et lorsque pour les arrêter on leur coupe quelques branches, ils en repoussent plusieurs autres avec plus de force : ainsi jusqu'à ce qu'ils soient arrivés à leur grandeur naturelle, ils ne produisent que du bois et fort peu de fruits; encore le peu qu'ils en rapportent est ordinairement plus vert, plus tardif et moins coloré que celui des arbres sur les coignassiers, si ce n'est le portail qui y vient fort bon, pourvu néanmoins qu'il soit planté dans un fonds chaud et grouetteux; car dans la terre franche et froide il ne prend aucun goût.

Après les poires de portail, celles de bezidery, de beurré et d'orange, réussissent sur le franc, mieux que toutes les autres, parce qu'ordinairement elles chargent beaucoup.

Ainsi, puisque la nature des poiriers entés sur le franc est de s'élever en grand arbre et de pousser beaucoup de bois, il est aisé de juger que s'ils ne sont palissés contre des murailles fort hautes, où ils puissent s'étendre avec liberté, ils ne peuvent réussir dans les espaliers de hauteur ordinaire, ni être retenus en buisson, sinon dans un terroir sec, pierreux et sablonneux, où ne rencontrant que peu de nourriture, ils ne sauroient pousser avec beaucoup de vigueur; mais aussi ils rapportent plutôt du fruit.

Quelques personnes estiment mieux les poiriers entés sur le franc, que ceux qui sont greffés sur le coignassier, parce qu'ils croient que les fruits de ces derniers sont plus âpres et moins délicats que les autres. L'expérience a fait connoître néanmoins, que cette opinion n'est pas véritable, et que l'âpreté qui se rencontre quelquefois aux fruits greffés sur le coignassier, ne leur est pas naturelle; mais qu'elle est causée ou par la terre humide et grossière qui les nourrit, ou par la trop grande quantité de fumier dont on a amendé la terre en les plantant. En effet, on remarque aisément que cette âpreté diminue, et se passe à mesure que le fumier se consomme et que les arbres vieillissent. C'est pour cette raison aussi qu'il ne faut jamais fumer les arbres plantés s'ils n'en ont besoin, parce que le fumier rend leur fruit moins délicat.

4°. Il y a différentes espèces de coignassiers; et on les élève de pepins, de boutures et de plusieurs autres manières, comme on l'a dit ci-devant de ce plant.

II. *Plants à noyaux.* 1°. Le plant propre pour les pépinières destinées à greffer des pêchers, des pavies, des abricotiers et des pruniers, est celui des jeunes pruniers de damas noir et de saint-Julien, parce que leur sève est plus douce que celle des autres, et qu'ils durent plus : il n'y a donc qu'à en prendre des jets qui poussent autour des vieux pieds pour faire des pépinières : la greffe y réussit bien en écusson ou à oeil dormant, quand le sujet sur lequel on l'applique est jeune; et en fente, pour le prunier, quand il est vieux.

2°. Quelques-uns plantent des abricots et des amandiers, pour y enter des pêchers et des pavies, mais ils sont fort sujets à une gomme qui s'amasse autour de

l'écusson ; en sorte que si on n'a grand soin de l'ôter ou de la prévenir, elle l'étouffe et le fait souvent mourir. Il est vrai que lorsqu'ils réussissent, ils rapportent de beau fruit, et entr'autres des pêches lisses admirables. C'est pourquoi le meilleur plant et le plus assuré pour ces sortes de fruits, est celui de damas noir et de saint-Julien ; mais principalement celui de damas noir, parce qu'il dure davantage, et que sa sève est la plus douce.

3°. On peut semer et enter de la même sorte les noyaux de pêches ou d'abricots ; et même sans attendre le mois de mars (ventôse), les enterrer aussitôt que le fruit en est mangé : mais les arbres que l'on greffe dessus n'y durent pas si long-temps que sur l'amandier.

4°. Quoique les abricotiers se puissent greffer sur toutes sortes de pruniers, ils produisent toutefois de plus beau fruit sur ceux qui rapportent les plus grosses prunes, principalement quand elles sont blanches ; et lorsqu'ils sont entés sur les pruniers de petits damas noirs, leur fruit est plus sec et plus ferme. Les abricotiers qui viennent de noyaux, rapportent de petits abricots qui sont plus hâtifs, et qui ont plus de pointe que les autres, ce qui fait que quelques-uns les estiment davantage ; mais ils ne se plaisent pas dans toutes sortes de terres, et sont meilleurs dans celles qui sont chaudes que dans les franches.

5°. Les bonnes espèces de prunes se peuvent greffer sur toutes sortes de pruniers, à l'exception de ceux qui ne rapportent que de petites prunes âpres, parce que leur sève est trop aigre.

6°. Pour faire des pépinières de cerisiers et autres fruits rouges, il faut planter des rejetons de merisiers blancs et rouges, à cause que leur sève est plus douce et plus nourrissante que celle des merisiers noirs. Il y a néanmoins de certains merisiers rouges dont le fruit est amer, et sur lesquels, si on greffa des cerisiers et des bigarreautiers, ils deviennent aussi forts et aussi grands que sur les autres ; mais il s'y forme un gros noeud à la jointure de la greffe, qui gâte la beauté de l'arbre, et montre que cette sorte de merisier a la sève plus aigre et plus amère, puisque sa tige ne peut grossir à proportion de la greffe.

Pour enter des cerises précoces, le meilleur plant est celui des rejetons de cerisiers hâtifs, d'autant qu'elles en mûrissent plutôt. Il est vrai qu'elles n'y viennent pas si grosses, et que l'arbre même ne s'y fait pas si puissant, que lorsqu'elles sont greffées sur de bons merisiers. Le plant de cerisiers est aussi meilleur que celui de merisier, pour y greffer de grosses griottes, parce que comme cette espèce d'arbre fleurit ordinairement beaucoup et rapporte peu, elle charge davantage sur le cerisier, et y conserve mieux son fruit, parce que sa sève n'est pas si abondante que celle du merisier.

Choix de la terre de Pépinières.

1°. Il ne faut jamais placer les pépinières dans des lieux où il y a beaucoup d'ombrage, ni près des chênes, ormes, frênes, ou autres arbres qui ont de vastes racines : car les jeunes plants y sont privés du soleil, et souvent affamés par les racines des gros plants voisins.

On doit choisir une terre douce, bonne jusqu'à trois pieds de profondeur, exposée au levant (car le midi est trop chaud) un peu fraiche, et qui soit assez grasse pour n'avoir point besoin d'être fumée avant que d'y planter, principalement lorsque l'on y veut élever des pépinières de poiriers et de pommiers francs ;

car le fumier engendre dans la terre de gros vers blancs qui mangent les racines du plant, et les font mourir, outre que la terre trop grasse et trop amendée cause des chancres dans l'écorce des arbres, et particulièrement des pommiers. Si au contraire la terre ne se trouve pas assez bonne d'elle-même, et qu'elle ait besoin d'être amendée, il est meilleur d'attendre que le plant ait poussé la troisième feuille avant de la fumer, parce qu'après trois ans il sera assez fort pour résister aux vers que le fumier pourroit engendrer.

La terre pour être propre à y planter une pépinière, ne doit pas être trop en labour, ni trop légère, mais au contraire elle est meilleure quand elle a du corps; et pourvu qu'on en ait qui soit meuble et douce pour mettre autour des racines en plantant, celle qui est neuve et reposée est la plus excellente de toutes.

II. *Pépinières de Plants enracinés.*

Cette voie est beaucoup plus sûre et bien plus prompte que celle de la semence. On comprend parmi le plant enraciné dont on fait des pépinières, tout ce qui est plant formé, comme sauvageons, rejetons, boutures et marcottes.

Ayant donc trouvé un morceau de terre convenable et bien exposé pour y faire la pépinière, et les plants enracinés étant bien choisis, il faut y ouvrir des rigoles de la largeur et profondeur d'un fer de bèche, les espacer à trois pieds ou trois pieds et demi l'une de l'autre, et observer autant qu'on peut de les dresser, en sorte que l'un des bouts de chacune regarde le midi, et l'autre le septentrion: car, lorsqu'elles sont ainsi disposées, et que les pépinières sont bien greffées, c'est-à-dire, que les greffes sont posées le dos vers le midi (ce qui se doit faire toujours autant qu'il est possible pour bien greffer), les arbres se soutiennent les uns les autres, et se défendent bien mieux des grands vents du midi.

La terre ainsi bien préparée, on doit au mois de novembre ou de décembre (en brumaire et frimaire) choisir une belle journée pour la planter, d'autant que par un beau temps la terre est meuble, plus aisée à manier, et garnit mieux la racine du plant; mais dans les terroirs humides et tardifs, il vaut mieux attendre à la fin de février (à la mi-ventôse) pour y planter, parce que la trop grande humidité et les eaux corrompent et pourrissent les racines pendant l'hiver.

C'est par cette raison que dans les fonds humides et froids il est nécessaire, pour égoutter les eaux, de relever la terre en forme de sillons, et de planter les arbres sur le haut; mais dans les terres chaudes et hâtives, il faut y planter dès le mois de novembre (à la mi-brumaire), parce que les racines commencent avant l'hiver et durant le temps doux à jeter quelque petite chevelure, et se lient avec la terre, en sorte qu'au printemps les arbres en poussent beaucoup mieux.

Si l'on plante une pépinière de sauvageons, de poiriers et de pommiers francs, élevés de pepins, on doit observer de couper la moitié de la racine du plant, de le rogner par haut environ à sept pouces, de l'espacer dans les rigoles de sept à huit pouces de distance entre chaque brin, et de ne le point enfoncer dans la terre plus avant qu'il étoit en celle dont il aura été tiré. Il faut ensuite remplir les rigoles de terre douce et déliée, afin qu'elle garnisse mieux les racines de ce petit plant, labourer aussitôt la terre des deux côtés, et le motter, en sorte qu'il ne paroisse dehors que la hauteur d'un demi-doigt.

On

On doit planter autrement les pépinières de coignassiers enracinés, et celles qui sont destinées pour élever des arbres nains, soit poiriers, pêchers ou pruniers; car il faut espacer le plant dans les rigoles à deux pieds l'un de l'autre, et le couper à deux ou trois pouces de terre, afin qu'il repousse du jeune bois sur lequel on le puisse greffer.

Il est nécessaire que tout le terrain de la pépinière ait été défoncé de deux pieds et demi de fond pour le moins dans toute sa surface; qu'elle ait été bien dressée de niveau; et ensuite que tous les sauvageons, dont on la garnit, y soient mis chaque espèce séparément. Pour cet effet il faut partager tout le terrain par planches larges de huit, dix ou douze pieds, plus ou moins, suivant l'étendue de la place; et planter les sauvageons par rang sur le travers des planches, en observant de mettre chaque rang à deux pieds de distance l'un de l'autre, pour pouvoir labourer aisément, et mettre les arbres de chaque rang à un pied de distance. Pour les labourer, il faut se servir de crochets à deux dents, et non de la bêche, parce qu'elle endommage les racines.

Les ormeaux, châtaigniers, tilleuls, hêtres, etc. se plantent de même au cordeau, à un pied de distance l'un de l'autre au plus, dans des rigoles espacées de deux pieds; car plus les plants sont près, mieux ils se couvrent et se conduisent l'un l'autre; ensuite on recouvre les rigoles et on plombe la terre, afin que les racines ne s'éventent point. On se contente de rafraîchir les racines, en en coupant le petit bout. En général lorsque le plant est fort jeune et menu, il ne faut pas l'étêter.

III. *Culture des Pépinières.*

Celles de plants enracinés et celles des plants de semence, qui ont acquis la force de ces plants enracinés, comme on l'a dit, demandent actuellement les mêmes soins.

1°. Vers le mois de mai (ventôse), quand le petit sauvageon de poirier ou de pommier commence à pousser, il faut l'ébourgeonner proprement avec les doigts jusqu'à huit pouces de haut, en sorte qu'il ne demeure qu'un bourgeon sur chaque brin pour faire un seul jet: en même temps on doit faire sarcler les herbes qui ont poussées; et au commencement du mois de juin (à la fin de prairial), par un beau temps, labourer la pépinière uniment d'un bon fer de bêche dans le milieu du rayon seulement; car approchant à un pied près des sauvageons, le jardinier doit soulager la bêche et ne l'enfoncer qu'à demi, pour ne pas offenser les racines. Ce labour achevé, et la terre étant encore toute fraîche, il la faut couvrir entièrement de fougère de quatre pouces d'épaisseur, en sorte toutefois qu'elle n'étouffe pas les sauvageons.

A cette première façon, à la fin du mois d'octobre (à la mi-vendémiaire), on doit amasser la fougère avec la bêche, la jeter en long au milieu des rangées du plant, et ensuite déchausser les sauvageons environ d'un demi-fer de bêche en forme de rigole, afin que pendant l'hiver les eaux et les neiges puissent couler plus aisément au pied du plant et l'humecter. En déchaussant ainsi les sauvageons, en rejeter la terre sur la fougère pour la faire mieux pourrir; mais il faut prendre garde de laisser un pouce ou deux de terre contre le pied de ces sauvageons, afin de les préserver de la gelée, et de ne pas couper ni découvrir leurs racines.

L'hiver étant passé, on doit au mois de mars (ventôse), par un beau temps, réchauffer le plant, labourer toute la pépinière à l'uni, en labourant, couper la

fougère avec la bêche et la mêler avec la terre, parce qu'elle sert de fumier, et qu'elle a cette propriété particulière de faire jeter au sauvageon quantité de chevelure et de petites racines.

Il est nécessaire d'entretenir ainsi les pépinières, et de renouveler tous les ans ces mêmes façons, jusqu'à deux ans après qu'elles auront été greffées.

Mais dans le pays où la fougère est rare, on doit pendant l'été, labourer trois fois les pépinières d'un labour léger, pour les tenir fraîches, et n'y laisser croître aucunes herbes. Le dernier de ces trois labours se doit faire au mois d'octobre ou de novembre (en brumaire); il faut toujours déchausser le plant de la manière décrite précédemment.

2°. Si la pépinière ainsi cultivée ne profite point, on doit au mois de novembre (brumaire) de sa troisième année la fumer, et répandre par tout également et à champ couvert, de bon fumier gras et à demi pourri, de quatre doigts d'épaisseur, et le labourer aussitôt pour le mêler avec la terre. Quand on fumera ainsi la pépinière dans le mois de novembre (brumaire), il ne sera pas nécessaire de la labourer ni de déchausser le plant au mois d'octobre (vendémiaire).

3°. On doit encore prendre soin, lorsque les sauvageons commencent à former leur tige, de les émonder et de couper toutes leurs branches, jusqu'à six ou huit pouces de hauteur, seulement pour préparer la place de la greffe; et après cela ne leur couper rien au-dessus, parce que ces sauvageons sont si jeunes et si tendres, qu'on ne peut leur ôter aucune branche ni les entamer sans altérer beaucoup la sève, ce qui les retarde et les empêche de grossir. Par cette même raison, il faut aussi observer de n'éplucher ni décharger de bois les coignassiers, les pruniers et les merisiers plantés en pépinière avant le mois de mars (ventôse) de leur seconde année; mais alors en les épluchant, il est bon de ne leur laisser qu'une branche ou deux au plus sur chaque pied, et de les émonder en même temps jusqu'à huit pouces de haut pour placer les écussons, et couper le chicot, afin qu'il soit recouvert quand il sera temps de greffer. On prépare les pommiers de paradis de la même manière, pour les enter en fente. Mais en élaguant les jeunes tiges, il faut toujours leur laisser quelques brindilles; elles servent à arrêter la sève, et à faire grossir l'arbre qui s'étioleroit à force de monter.

4°. Les pépinières de sauvageons ainsi bien plantées et bien cultivées, seront assez fortes pour être greffées dans leur trois ou quatrième année, et celles de coignassiers et de pruniers dans leur seconde.

5°. Quant aux ormeaux, hêtres, aspins, châtaigniers, marroniers, tilleuls et autres arbres naturellement champêtres, lorsqu'ils sont devenus un peu forts dans la pépinière, comme à l'âge de trois ou quatre ans, il faut commencer à les conduire et élever. Pour cet effet, on épluche tous les petits boutons et branchettes le long de la tige, jusqu'en haut, et on choisit parmi toutes les branches celle qui est la plus droite sur le pied de l'arbre; ensuite sans rien couper, on casse le bout des branches inutiles, et on les tortille autour de la bonne, de manière qu'elles servent à l'entretenir et à la bien dresser. Quand ces branches tortillées sont plus grosses que celle qu'on veut élever, de peur qu'elles n'emportent toute la sève, on les pèle tout autour d'environ trois doigts de haut, ce qui en arrête la nourriture.

On conduit ainsi tous les ans le montant de ces jeunes arbres de plus haut en plus haut, en cherchant de nouvelles branches pour les entortiller autour du montant, et l'entretenir droit: c'est de cette manière que s'élèvent les belles tiges.

Digitized by Google

Lorsqu'il y a dans la pépinière quelques arbres qui penchent, il faut les redresser avec une perche ou tuteur, afin qu'ils se soutiennent et se dressent en grossissant. Les coudes et les zigzags qui se rencontrent le long d'une tige, se raccommodent en grossissant: on peut les aider en fendant par filets ces cavités que la séve, en se gonflant, grossit et remplit peu à peu.

A sept ou huit ans ces arbres sont gros d'environ six pouces, et haut de quinze à vingt pieds: on peut alors les employer pour remplir quelques places vides; mais il vaut mieux les laisser profiter dans la pépinière.

On parlera au chapitre IV ci-après, des différentes manières de transplanter les arbres.

CHAPITRE II.

Des Greffes et de la Bâtardière.

Article I. *Des différentes sortes de Greffes.*

La greffe sert à multiplier et à conserver sans altération les individus des espèces précieuses, en faisant adopter par un sauvageon une branche, ou les rudimens d'une branche d'arbre franc; elle se fait en diverses saisons et de diverses façons, d'où elle apr is différens noms.

Utilités et curiosités de la Greffe.

La greffe est le triomphe de l'art sur la nature dans le genre végétal. Un arbre par ce moyen change d'espèce, de sexe, de tête, et on a trouvé par là le secret de changer de nature les sauvageons, de métemorphoser les fruits, de les multiplier prodigiensement, d'en mêler les espèces, et d'en avoir de tous les climats. L'usage de la greffe est ce qu'il y a de plus ingénieux, et de plus utile dans le vaste champ de l'agriculture.

Chaque espèce de bons fruits peut se greffer heureusement sur des sauvageons, ou autres sujets d'une nature à peu près semblable à la sienne. On peut sur le même arbre, enter sur différens côtés du tronc, ou sur différentes branches, diverses espèces du même fruit, même des fruits d'espèces différentes; mais il faut toujours que ces espèces ayent de la sympathie, et qu'elles soient d'une nature à peu près semblable. Ainsi on fait venir des prunes, des pêches et des abricots sur un amandier; des cormes sur un prunier; des poires sur des sauvageons et sur des coignassiers. Voilà tout au plus en quoi peut réussir le mélange des greffes, suivant l'expérience.

Ordre et précautions qu'il faut tenir en greffant des Pépinières.

Lorsqu'on greffe les pépinières, ce qui se fait ordinairement dès la seconde année du plant, il faut commencer par un bout de chaque planche, et aller de suite de rang en rang, et de planche en planche, et avoir un registre sur lequel on écrira à mesure, tel rang d'une telle planche contient telle espèce de fruits; tel rang

contient telle autre espèce ; et l'ouvrage étant ainsi fait et enregistré, quand on a besoin d'arbres, on les fait lever le livre à la main, et on est assuré des espèces de fruits.

Quels sont les Plants qui veulent être greffés? sur quels sujets et à quel âge ils demandent à l'être?

I. Il y a quelques fruitiers qui sont francs de leur espèce, et qui rapportent de bons fruits, sans être greffés ; mais il y en a peu, et la plupart ont besoin de ce secours, ou par nécessité, ou du moins pour être forts et bons.

II. Comme tout le secret et tout le fruit de l'art de la greffe consiste à planter une partie de quelque arbre qu'on estime, sur quelque endroit d'un autre arbre, on peut greffer un arbre à tel endroit, autant de fois et à tel âge qu'on veut, pourvu qu'il ne soit ni trop jeune ni trop vieux.

Il est bon de greffer les arbres aussitôt qu'ils sont assez forts : le fruit en devient plus gros et d'un goût plus fin, parce que la greffe du plant se perdant peu à peu, il acquiert plus de douceur à mesure qu'il grossit, et il se raffine. On greffe communément les amandiers au bout de l'année, et les autres à deux ou trois ans, plus ou moins, suivant leur force.

III. Les fruits de jardin, pour la bonté desquels on se sert de la greffe, sont les poires, les pommes, les prunes, les pêches, les abricots, toutes sortes de cerises, des azeroles, des coings, et quelquefois des nèfles et des châtaignes; on peut greffer enfin toutes sortes d'arbres fruitiers et autres.

1°. On greffe les poiriers sur des coignassiers ou sur des poiriers, soit sauvageons, soit francs.

Il y a des espèces qui se marient bien par la greffe ; et alors l'union de l'ente avec le sujet est plus prompte et plus intime, comme le bon-chrétien d'hiver sur coignassier. D'autres, au contraire, ont toujours de la peine à s'allier, comme la *merveille* d'hiver, sur le coignassier, ce qui a donné lieu de remarquer que souvent les fibres des deux plants, approchées, s'inclinent et se replient pour s'aboucher ; au lieu que, dans les espèces amies, ces fibres se joignent sans aucune inflexion, s'enfilent et s'alongent mutuellement, ce qui fait la réussite de la greffe.

Il faut choisir les coignassiers bien sains, qui fassent de grandes feuilles et de beaux jets, et qui ayent l'écorce lisse et noirâtre. Ils réussissent merveilleusement en espalier ou en buisson ; rarement en arbre de tige, parce que le coignassier, de sa nature, ne s'élève pas beaucoup. Il y a quelques espèces de poiriers, comme le bon-chrétien d'été et les portails, qui ont peine à prendre sur les coignassiers. Quant aux sauvageons, tant poiriers que pommiers, ceux élevés des pepins sont préférables à ceux de souches pour en faire de grands arbres de haute tige. Le coignassier de Portugal est le meilleur de tous pour greffer de bons fruits, en arbres nains.

2°. Les pommiers se greffent ou sur des pommiers sauvageons, ou sur des pommiers de paradis et des doucins ; avec cette différence que les sauvageons, soit de pepins, soit de souches ou rejetons, sont propres pour faire des pommiers de tige ou de grands buissons échappés ; mais ils ne valent rien pour faire des pommiers nains : au lieu que les paradis sont très-propres pour demeurer nains, et occuper peu de place, parce qu'ils poussent peu de bois et font promptement du

fruit ; mais ils poussent au pied beaucoup de jets qui font avorter la greffe, si l'on n'a pas soin de les retrancher. Le doucin tient le milieu.

3°. Les pruniers ne se greffent que sur d'autres pruniers, encore n'est-ce que sur un petit nombre d'espèces ; comme saint-julien, damas noir, cerisettes, et ils ne réussissent guère sur les bonnes, comme perdrigons, saints-catherine, prunes d'abricot. Ils prennent quelquefois sur de gros amandiers.

4°. Les pêchers veulent être greffés sur des pruniers de saint-julien ou de damas noir, ou sur des abricotiers déjà greffés, ou sur de jeunes amandiers de l'année.

En général, pour tous les fruits à noyau, il vaut mieux les greffer sur amandiers, ou sur pruniers de saint-julien, ou de damas noir, que d'en élever de noyau. Le pêcher greffé sur pruniers donne plus de fruit et le donne meilleur ; mais il ne fait rien dans les mauvaises terres, à la différence du pêcher greffé sur amandier qui y réussit, parce qu'il pique en fond ; mais il nourrit peu son fruit, et il est sujet à l'amertume.

5°. Les abricotiers viennent naturellement de noyau ; et ce sont les abricotiers sauvages qui vivent près de deux cents ans ; mais il vaut mieux en greffer sur amandiers, sur pruniers de damas noir ou saint-julien, ou sur ceux qui portent les plus belles prunes blanches.

On observe, à l'égard des pêchers et des abricotiers, de greffer sur pruniers ceux qu'on destine pour des terres humides et fortes ; au lieu qu'on greffe sur amandiers ceux qu'on plante dans les terres sèches et légères, parce que les racines de l'amandier piquent fort avant en terre, et le garantissent de la sécheresse.

6°. On greffe toutes sortes de cerises, et on les greffe sur des merisiers ou sur des cerisiers de pied : les derniers sont meilleurs pour les cerises précoces, qu'on met d'ordinaire en espalier, parce qu'ils ne sont pas si vigoureux que les merisiers.

7°. L'azerolier, qui est un arbre sauvage et épineux, se greffe sur l'épine blanche, quelquefois sur de petits sauvageons de poiriers, sur des néfliers, et ordinairement sur coignassier qui donne du fruit plus tôt, le donne plus gros, et charge davantage ; il se greffe en fente ou en écusson.

8°. Les amandiers viennent d'eux-mêmes, ou on les greffe les uns sur les autres, ou bien on les écussonne sur le prunier de damas noir.

9°. On ne greffe guère les coignassiers, parce qu'ils font aisément du fruit d'eux-mêmes. On peut greffer du coignassier de Portugal sur celui de France, pour en bonifier l'espèce.

De même les mûriers naissent tous francs : on en greffe pourtant à la pousse, d'écussons entés sur d'autres mûriers de meilleure espèce.

10°. Les néfliers se greffent sur d'autres néfliers, sur l'épine blanche, sur l'épine-vinette, sur coignassiers, et se greffent en fente ou en écusson. L'épine-vinette se greffe de même sur l'épine blanche.

Voyez ce qui a été dit sur le choix des plants.

Différentes manières de greffer.

Il y a différentes sortes de greffe : la greffe par approche, la greffe en fente et en poupée, la greffe en couronne, la greffe en flûte, la greffe à emporte-pièce, et la greffe en écusson, à la pousse, à œil dormant, etc. Il sera traité de chacune de ces greffes en particulier.

Observations sur les Greffes.

Des époques auxquelles on peut greffer.

Indiquer tel ou tel mois pour greffer, par exemple, en écusson à la pousse ou à oeil dormaot, ce seroit induire en erreur, parce qu'en agriculture, aucune proposition générale n'est admissive. Il faut observer, pour greffer, le climat et la manière d'être de la saison dans telle ou telle année. Il est donc plus qu'inutile de fixer les époques que les circonstances rendent arbitraires; mais il existe des époqoes naturelles qni ne trompent jamais le cultivateur, les voici. Lorsque l'écorce rendue inhérente au bois par l'engoordissement de la séve durant l'hiver, commence à se détacher de ce bois, alors on est assuré que la séve gagne le aommet de l'arbre; lorsque cette écorce se détache facilement, l'arbre est en pleine séve. On connoît l'un et l'autre en coupant un petit rameau, et avec le tranchant de la serpette on soulève l'écorce qui cède et se détache plus ou moins promptement, en raison de la quantité de séve. Voilà pour les greffes à faire dans la première saison. Tant que cette première séve existe, on peut greffer.

A une certaine époque très-variable snivant le climat et surtout suivant la saison, les mouvemens de cette première séve se rslentissent; enfin ils sont nuls pendant quelques jours. On reconnoît ce point de démarcation entre la séve du printemps et celle vulgairement appelée *du mois* d'*août* ou seconde séve par l'adhésion de l'écorce au bois, beaoconp moins forte cependant qu'en hiver. Comme ce signe n'est pas bien caractéristiqoe, puisque si l'été est pluvieux, une séve succède à l'autre presqne sans interruption, voici un second aigne caractèristique par les arbres à fruits à pepins, qui paroît décisif. La meilleure saison de faire la greffe en écusson est au déclio de la canicule, lorsque la séve s'arrête, ce qu'on remarqoe lorsqoe le bouton est formé au haut des branches des poiriers et des pommiers, et qu'on ne voit plus deux feuilles en fourche au boot des branches, ce qui montre qu'elles s'allongent encore, la séve marchant toujours; mais quand les deux feuilles sont disparues, qne la branche est fermée par un bouton, c'est là le signe certain que la séve est arrêtée. Le pêcher ne marque pas de même, mais sa séve s'arrête aussi en septembre (fructidor), peu après les autres.

Le choix du jour aussi-bien que de l'heure pour greffer n'est pas indifférent. Dans le premier printemps, lorsque l'écorce est susceptible de se détacher du bois, s'il survient des pluies ou abondantes ou fréquentes, il est prndent de différer de greffer jusqu'à ce que le beau temps se soit rétabli, et d'attendre même qnelques jours après. A cette époque la séve monte avec trop d'impétuosité dans l'arbre, et cette séve trop aqueuse manque de ce *gluten*, de ce liant, de ce visqueux qui assujettit l'écusson contre le bois et les écorces les unes contre les autres; en nn mot, l'aqoosité noie la greffe. S'il pleut pendant l'opération ou aussitôt après, sa reprise, par la même raison, sera très-difficile. Il vaut mieux greffer dans la matinée que le soir et jamais à midi, surtout pendant les sécharesses. Dans ce dernier cas, il est indispensable, si on ne peut commodément arroser le pied des arbres à greffer, de différer l'opération. La sécheresse nuit souvent aux greffes de la seconde séve, et il s'y joint quelquefois des vents brûlans, de ces vents appelés *siroco* en Italie et du snd-est dans les provioces méridionales: il est démontré par l'expérience que les greffes faites dans ces circonstances sont désséchées dans la même jouroée. De ces petites observations pratiques dépend souvent le succès.

Des avantages des différentes espèces de Greffes.

La greffe par approche est peu usitée, parce qu'on trouve rarement deux sujets assez près l'un de l'autre et assez jeunes : cependant, dans le cas où deux pieds d'arbres s'avoisinent, s'il y en a un bon et le second foible, l'on peut employer les méthodes décrites en parlant des *figures* 2 et 3, afin de détruire le plus mauvais et le meilleur. Elle est utile pour multiplier et conserver des espèces rares.

Tous les arbres à pepins et à noyaux admettent la greffe en fente ou en poupée; il faut cependant en excepter quelques-uns, le figuier et le noyer, par exemple; et cette greffe manque le plus souvent sur le mûrier et sur le pêcher. Si on veut rajeunir un vieux arbre, après l'avoir étêté on le greffa en fente; s'il est caduc, la greffe poussera pendant quelques années, et l'arbre périra bientôt, les nouveaux jets seront les derniers efforts de la nature.

Si le pied de l'arbre à greffer en fente n'a pas trois ou quatre pouces de circonférence, il est à craindre qu'avant la troisième ou quatrième année, il ne se trouve plus de proportions entre les greffes et le pied; dès-lors les bourrelets excéderont de beaucoup la superficie, et on aura un arbre défectueux quant à la vue, mais encore de peu de durée. Si on greffe un vieux pied, quoique du diamètre requis, on un arbre languissant, les bourrelets dépasseront de même la coupe de l'arbre. La raison en est simple : ces pieds ont leur bois parfait déjà tout formé; la conversion de leur *aubier* est déjà fort avancée en bois parfait, leur écorce est coriace, et peu susceptible d'extension. Les greffes, au contraire, sont prises sur des pousses de l'année précédente; elles n'ont presque point de bois parfait, ou plutôt tout est encore aubier, et leur écorce est tendre et susceptible de la plus grande extension. Il résulte de cette disproportion entre le pied et la greffe, que celle-ci se nourrit et s'étend en circonférence en longueur, tandis que l'accroissement du diamètre de celui-là ne peut pas suivre la même progression, parce que les sucs nourriciers qu'il s'approprie, ne peuvent distendre son bois dans la même proportion que le bois de greffes.

Lorsque le diamètre des troncs ou des branches est trop considérable, la greffe en fente ou en poupée ne suffiroit pas. La partie du milieu seroit pourrie avant que le bourrelet qui se forme au bas des greffes fût en état de recouvrir la plaie. Insensiblement il la recouvrira, mais il ne sera plus temps; le chancre, la pourriture établie, gagneront de proche en proche, et corrodaront tout l'intérieur du tronc. Afin d'éviter ces suites dangereuses, on a recours à la greffe en couronne, qui vaut infiniment mieux que la greffe en fente et en croix, opération qui nécessite deux séparations transversales de toutes les parties du bois et de l'écorce, jusqu'à une certaine profondeur. Il faut éviter de charger de plaies les arbres, surtout lorsqu'elles sont inutiles : par cette raison, la greffe entre le bois et l'écorce est préférable. Ces deux greffes exigent que l'arbre soit bien en sève.

La greffe en sifflet ou flûte, exige le même mouvement dans la sève. Elle convient particulièrement au châtaignier et au marronnier, quoique l'expérience ait démontré que la greffe en écusson réussit fort bien, mais la greffe en flûte sur cet arbre est devenue générale dans toute la France.

La greffe en écusson est la plus expéditive et la plus sûre; il est rare qu'elle manque pour les fruits à noyaux. Si celle à œil dormant ne réussit pas, ce que

l'on connoît en douze à vingt jours, on la répète tant que la séve est en mouvement, et le sujet en souffre très peu.

Les avantages de la greffe en écusson et à la pousse sont 1°. d'avoir beaucoup de temps devant soi, objet très-important, et qui facilite le choix du jour et des heures propres à l'opération; 2°. le temps que l'on gagne, puisqu'en greffant de bonne heure, c'est-à-dire, dès que l'écorce se détache, la greffe a le temps de pousser, de darder son jet pendant six ou huit mois, suivant le climat; 3°. son bois est assez formé pour ne pas craindre les rigueurs de l'hiver, tandis que dans les greffes tardives il se trouve très-souvent herbacé lorsque les gelées surviennent et elles le font périr ou en totalité ou en grande partie; ce qui paroît rester intact a beaucoup de peine à prendre le dessus dans le cours de l'année suivante. La méthode d'attendre la fin de mai ou de juin (en prairial ou messidor), pour greffer à la pousse, est abusive. Les pommiers et les poiriers et les arbres à pepins supportent la greffe à la pousse, mais pas aussi-bien que les pruniers et les cerisiers.

Les greffes en écusson et à oeil dormant, offrent une très-grande ressource lorsque les greffes précédentes ont manqué; on attend le retour de la seconde séve, et c'est la meilleure saison. Cette greffe convient particulièrement aux pêchers et aux abricotiers, le premier greffé sur lui-même ou sur un amandier, craint la véhémence du retour de cette séve; il est plus prudent d'attendre qu'elle soit un peu ralentie. En parlant de chaque espèce d'arbres, on aura soin d'indiquer l'espèce de greffe qui lui convient le plus.

Un avantage précieux des greffes est le perfectionnement des espèces; par exemple, pendant plusieurs années consécutives, on greffe sur lui-même un bon-chrétien d'hiver commun: plus il sera greffé, moins il sera graveleux, et la même opération répétée sur le marronnier d'inde, diminue singulièrement l'âpreté de son fruit; peut-être parviendroit-on à la lui faire perdre complétement: à chaque greffe il se forme une espèce d'oblitération des canaux, leurs filières sont plus resserrées, et laissent par conséquent monter une séve mieux élaborée; peut-être encore ce premier levain qui change et modifie la séve du pommier sauvageon, lorsqu'elle passe dans la greffe de l'api ou de la reinette, etc. contribue-t-il plus qu'on ne pense à la pureté ou à la transmutation ou à la perfection de l'essence de cette séve; en effet, elle éprouve dans les filières de la greffe une entière conversion par son mélange avec le levain ou suc propre de la greffe.

Les greffes facilitent encore le rétablissement de l'équilibre dans les branches. Si un côté de la tête de l'arbre se trouve dégarni, ou s'il ne porte que des branches foibles ou chiffonnes, toute la séve sera attirée par ce côté, et les branches deviennent encore plus maigres; alors on est libre de choisir, pour prévenir cet inconvénient, une ou deux de ces meilleures branches, et de les greffer, ou en écusson, ou à la pousse, ou à oeil dormant. Si les branches sont trop pauvres, on peut greffer les branches bonnes et les plus voisines de la place vide, etc., etc.

L'expérience démontre que les arbres greffés par le pied ne s'élèvent jamais aussi haut que les arbres greffés au sommet de leur tronc. Un simple coup d'oeil sur les sauvageons qui poussent sur les côteaux, dans les vergers et dans les jardins, ne laisse aucun doute sur ce sujet, et pour s'en convaincre il suffit de les comparer les uns aux autres. Cette différence dans la hauteur mérite d'être prise en considération, puisqu'un arbre droit, sain et élevé de tronc, pousse naturellement plus de branches, et acquiert un plus grand diamètre: ainsi, dans des pays peu boisés, de tels troncs offrent des ressources précieuses pour faire les douves des vaisseaux vinaires,

vinaires, des planches, des chevrons, et même quelquefois d'assez bonnes pièces de charpente. Quand même ces avantages ne seroient pas aussi réels qu'on les présente, n'est-il pas bien agréable de voir un verger, une avenue, dont le tronc des arbres soit élevé, plutôt que ces troncs ravalés, souvent tortus, et un amas de branches sous lesquelles on peut à peine se promener? On doit encore considérer que plus l'arbre est élevé, moins son ombre nuit aux productions du sol.

Il est plus avantageux, à tous égards, de planter de beaux sauvageons, de tiges élevées et proportionnées en hauteur et grosseur, et de greffer leur sommet, ou en même temps qu'on les plante, ou dans les années suivantes, lorsqu'ils auront jeté quelques branches dont on choisira les meilleures pour greffer, et dont on abattra les autres. Si on se propose de les greffer à la pousse, on les ravalera à la fin de l'automne, c'est-à-dire, aussitôt après la chûte des feuilles, à trois ou quatre travers de doigts de l'endroit où la greffe sera placée hors de la première séve, afin que cette première séve ne s'épuise pas à nourrir un rameau qu'il faudra retrancher, et elle refluera mieux préparée sur la partie de la branche qui sera conservée. Cette méthode est indispensable pour le châtaignier et très-avantageuse pour le noyer.

Des précautions à prendre pour se procurer des Greffes sûres.

I. *De la place du rameau sur laquelle on doit lever l'écusson.* Si on examine les yeux d'un rameau quelconque, on verra qu'ils ne sont pas tous égaux, et pour la forme et pour la grosseur; ceux du sommet tiennent à un bois imparfait, et sont peu formés; ceux du bas sont ordinairement plats, petits, et plus particulièrement destinés à donner des fleurs ou de petites branches à fruit. Il reste donc ceux du milieu des rameaux, et ce sont les bons. On voit, en général, sur les arbres à noyaux, des yeux doubles ou triples; ceux-ci méritent la préférence sur tous les autres; les yeux simples sont à rejeter.

La greffe doit être de deux à trois pouces de long, ou pour mieux dire, il doit au moins s'y trouver trois bons yeux.

Les branches gourmandes ou chiffonnes, fournissent de mauvaises greffes; il est important de les choisir sur branches saines et déjà à fruit.

On a longuement discuté pour savoir vers quel point cardinal devoit être placé l'écusson sur l'arbre ou sur la branche. Il est impossible d'établir une règle générale; au nord on a à craindre la froidure; au midi, le dessèchement de la greffe; à l'est ou à l'ouest, les coups de vents ou les pluies, etc.

La vraie position tient au climat en général, et en particulier à la situation du jardin ou de l'arbre, mais principalement par rapport à l'abri des coups de vents, et à l'ardeur du gros soleil. Ces effets varient suivant les pays; ici le vent du nord assure le beau temps, tandis que ceux du midi ou de l'ouest traînent après eux les pluies et les orages; là, c'est tout le contraire: chacun doit donc étudier la manière d'être de son climat, et greffer ensuite suivant ce que l'expérience aura prescrit.

Il est assez bien prouvé que certains arbres, tels que l'olivier, le châtaignier, le pommier, à cidre surtout, et c. donnent en général d'amples récoltes seulement de deux années l'une, et que tous ces arbres ne s'accordent pas pour la même année; afin de remédier à cet inconvénient, on a imaginé de greffer ces arbres dans l'année, avec l'espèce de l'arbre, dont l'abondance ne concouroit point avec

celle du plus grand nombre. Cette heureuse trsnsposition rend les récoltes égales ; ou les assure pour l'année où les cultivateurs n'en ont que de médiocres.

De l'Analogie des Séves.

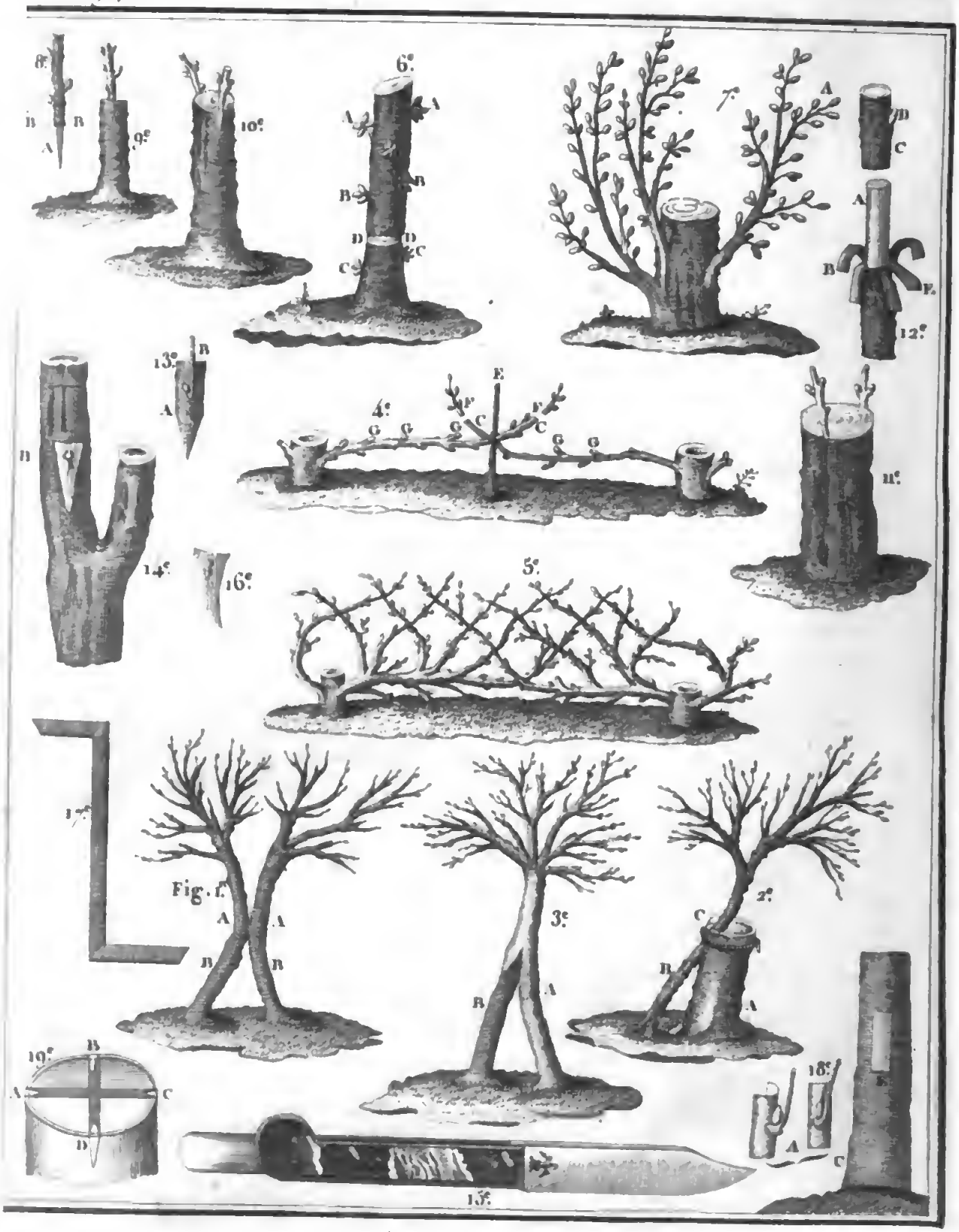
Il sembleroit que les arbres dont la texture inférieure paroît analogue, et qui commencent à végéter, à fleurir, et à donner des fruits mûrs en même temps, devroient conserver entr'eux une affinité pour la greffe ; l'expérience prouve le contraire.

La nature a divisé les arbres et les plantes par familles, ou peut-être cette division tient plus à nos méthodes qu'à la nature ; par exemple, le châtaignier et le noyer sont des arbres à fleurs à chatons ; le chêne l'est également. Voilà donc une analogie bien frappante ; cependant à force de soins, de peines, on est parvenu à greffer les uns sur les autres ; mais à la seconde ou à la troisième année la greffe périt.

Le platane et plusieurs autres arbres, offrent un nouveau genre de contradiction. Si on le greffe sur lui-même, la greffe périt ; cependant on avoit avancé qu'il étoit susceptible de produire des figues, des cerises, et c.

La seconde analogie des séves entre la greffe et le sujet est également importante à connoître et à étudier. Le grand principe d'après lequel on doit partir est que la végétation de chaque arbre, de chaque plante, tient à un degré quelconque de la chaleur atmosphérique. Ainsi le degré de chaleur qui donne le premier branle à la végétation du pêcher, n'est pas suffisant pour donner la première impulsion à la séve du pommier, du châtaignier, du mûrier, et c. Admettons pour un instant la possibilité de la greffe du pêcher sur le mûrier, admettons-la même bien reprise ; il est clair qu'à la seconde année elle fleurira en janvier, février ou mars (en nivôse, pluviôse ou ventôse), suivant la constitution de la saison ou du climat, tandis que la séve du mûrier ne sera en mouvement qu'à la fin de mars ou au commencement d'avril (germinal) ; en attendant le concours de ses deux séves, le pêcher fleurira à cause du degré de chaleur ambiante qui lui convient, il épuisera le peu de séve qu'il renferme, il sera dissipé, et le rameau desséché avant que la séve du mûrier soit en mouvement. Il en sera de ce bizarre assemblage, comme de l'arbre coupé et abattu pendant l'hiver, qui repousse au printemps, parce qu'il lui reste un peu de séve, et dont les petits rameaux se dessèchent lorsque l'humidité est dissipée par la chaleur de l'été.

De cet exemple extrême, descendons à un objet plus rapproché. Tout cultivateur sait, par exemple, que telle espèce de noyer pousse quinze jours, et même plus, après telle autre ; il en est ainsi des poiriers, pommiers, pruniers, et c. Il arrive de là que le tardif ne prend point ou prend mal sur le hâtif. Le noyer vulgairement appelé de *saint-Jean*, ou le *mayen* dans d'autres endroits, parce qu'il pousse en mai (en floréal), en offre la preuve On doit donc craindre que, si le sujet est tardif et la greffe hâtive, ou la greffe tardive et le sujet hâtif, il n'y ait nécessairement dans les arbres à noyaux, une extravasion de séve qui produira la gomme, ou un dessèchement de la greffe dans le cas contraire. On le répète, l'expérience et la pratique seules instruisent sur les principes de la greffe.


8.
9.
10.
6.
7.
12.
13.
14.
16.
4.
11.
5.
1.
Fig. 1.
2.
3.
15.

Des différentes espèces de Greffes.

On en compte quatre ; 1°. les greffes par approche ; 2°. les greffes en fente ; 3°. les greffes par juxtaposition ; 4°. les greffes en écusson.

Des Greffes par approche.

On place celle - ci la première parce qu'il paroît très - probable que c'est d'après elle qu'est venue l'idée primitive des autres méthodes. Elle est due tout entièrement à la nature et non à la main de l'homme, qui l'a imitée dans la suite.

La greffe, par *approche simple*, est la réunion ou incorporation de deux troncs ou deux branches qui se joignent avec force par un ou par plusieurs points de contact (*Voyez fig.* 1). On rencontre souvent, en parcourant les forêts, des exemples pareils. Les troncs de deux arbres assez voisins l'un de l'autre, se touchent en grossissant, et comme leur végétation est assez égale en force, ils se contre-buttent mutuellement et s'identifient tellement dans l'endroit de leur plus forte réunion, comme on le voit en A, qu'ils ne forment plus qu'un même arbre. La preuve est que, si l'on coupe en B l'un des deux pieds, les parties supérieures végéteront et suivront le cours des saisons. Il faut convenir cependant que la végétation des deux têtes ne sera pas aussi forte que si leurs pieds subsistoient, parce que les racines du tronc coupé ou supprimé ne porteront plus la séve à leur ancienne partie supérieure, et il faudra que celle du tronc qui subsiste, se divise dans les deux têtes. Les deux têtes languiront pendant quelques années ; mais insensiblement l'équilibre se rétablira par la distribution égale de la séve. Cette soustraction de l'un ou de l'autre pied d'arbre, peut avec raison être appelée un *tour de force* dans ce genre, mais il prouve au moins le prodige, la vigueur et les ressources de la nature.

De la pression toujours agissante d'une partie du tronc contre l'autre, il résulte que l'écorce trop serrée ne jouit plus des bénéfices de l'air dans le point de contact, qu'elle s'y amincit, qu'elle se détruit également sur les deux troncs, qu'elle se porte vers l'endroit où elle n'est pas gênée et laisse l'aubier à nu ; enfin, l'une et l'autre forment un bourrelet, et ces deux bourrelets se rencontrant, s'identifient et ne forment plus qu'un seul corps. C'est par là que deux arbres n'en font plus qu'un.

La greffe, par *approche compliquée*, s'exécute quelquefois aussi naturellement que la première ; mais le concours de plusieurs accidens est plus rare. On suppose que le tronc d'un arbre A (*fig.* 2), ait été coupé ou cassé par un coup de vent ; que le tronc d'un arbre voisin B, par position naturelle ou forcée, soit couché sur le premier et s'y appuie fortement : il est clair qu'à la moindre agitation du vent, le biseau de l'arbre coupé froissera et écorchera le tronc de l'arbre B à l'endroit de leur réunion. La pression et l'agitation de celui - ci endommageront à son tour l'écorce qui couvre la partie du biseau de l'arbre coupé, et le bois restera à nu. Les écorces de ces deux arbres agiront comme dans le premier exemple cité, et insensiblement les deux arbres n'en feront plus qu'un, de manière que si l'on retranche le pied de l'un ou de l'autre la végétation ne sera point détruite.

Cette expérience réussira plus facilement, si sur le tronc coupé C, on pratique une cavité proportionnée à la grosseur de l'arbre B, et dans laquelle on le fera entrer avec un peu de force, et si on assujettit les deux troncs d'arbres avec une corde, après avoir enlevé l'écorce de la partie qui doit être enchâssée dans l'autre.

La seconde méthode des greffes par approche compliquées, et toujours relative aux arbres voisins, se pratique en taillant le tronc de l'arbre A (*fig.* 3), en rabaissant le tronc de l'arbre B, en aiguisant celui-ci de deux côtés et en faisant entrer cette partie aiguisée dans l'incision faite au tronc de l'arbre A. On peut également par la suite supprimer le pied que l'on voudra.

Si les troncs des gros arbres peuvent ainsi se souder et s'identifier, le succès doit donc être encore plus certain lorsqu'on désirera opérer sur des branches saines et vigoureuses ; opérations dont il est facile de retirer le plus grand avantage dans la formation des *haies*. Cette *troisième méthode* consiste à donner à deux branches, (*fig.* 4), de grosseur autant égale que faire se peut, la direction presqu'horizontale, et dans l'endroit où ces branches commencent à diminuer de grosseur, et même plus près du tronc, si on le peut, enlever une partie de l'écorce et du bois de chacune, dans l'endroit où elles doivent se réunir : on aura eu le soin de bien vérifier et marquer ce point sur l'une et sur l'autre, avant l'amputation ; alors on réunit les deux cavités, on les colle l'une sur l'autre, on observe que les bords de l'écorce des deux cavités se correspondent également entr'elles, ainsi que le bois de chacune. Avec les doigts de la main gauche, on tient assujetties les deux parties, et avec ceux de la main droite, on les fixe au moyen d'un peu de filasse qu'on roule tout autour, et encore mieux avec des brins de laine qui s'alongent à mesure que le point de réunion grossit ; la laine n'occasionne jamais de *bourrelets*. Cette opération finie, on met en terre, à l'endroit de la réunion des deux branches, un *échalas*, avec de la mousse, de la paille, et c.

On enveloppe la première ligature, et par une seconde en osier, paille, et c., on assujettit le tout contre l'échalas, il ne reste plus qu'à retrancher en C l'excédent des deux branches ; mais on doit laisser au-dessus de la greffe un bon oeil ou bourgeon à chacune. L'échalas maintient les deux branches et empêche que l'agitation imprimée par les coups de vents, ou l'élasticité naturelle des branches, ne fasse décoller les greffes. Si on est dans le cas de redouter les coups de vents, il convient de multiplier les échalas et de les assujettir fortement en terre.

Par la réitération successive de cette première opération, on parvient à former des haies impénétrables comme on le voit *fig.* 5.

Des Greffes en fente.

Il est très-rare que l'on soit dans le cas d'employer les trois premiers genres des greffes par approche, parce qu'il est difficile de trouver des sujets plantés volontairement aussi près les uns des autres que ces opérations l'exigent. Il n'en est pas ainsi des espèces de greffes en fente, qui paroissent avoir été indiquées par les greffes dont on vient de parler, et qui en dérivent même par le raisonnement.

La greffe dont il s'agit, consiste à insérer une petite branche garnie de deux ou trois boutons dans une fente quelconque, pratiquée sur une branche forte ou sur le tronc d'un arbre. Cette définition générale exige une explication, parce qu'il y a plusieurs manières de greffer en fente.

§. I. *De la Greffe en fente proprement dite, et appelée* poupée.

Il faut choisir une petite branche bien saine (*fig.* 8) garnie de deux à trois yeux, et l'on coupe l'excédent. La partie inférieure A est coupée en manière de coin, très-unie, et

l'écorce coupée nettement sur ses bords. On laisse aux deux côtés du coin en B B, une petite retraite, afin qu'ils portent sur la partie supérieure des lèvres de l'incision. La portion de ce coin, qui doit être insérée dans la fente, doit avoir moins d'épaisseur que celle qui correspondra à l'écorce de l'arbre, et l'écorce doit être conservée des deux côtés du coin. Cette dernière pratique est fort recommandée par plusieurs auteurs; mais on ne voit pas l'utilité de l'écorce conservée sur la partie intérieure du coin, puisque la réunion de la greffe au tronc ne s'opère jamais que par l'écorce extérieure qui touche immédiatement celle de l'arbre. L'écorce intérieure de la branche, il est vrai, doit être soigneusement ménagée jusqu'à l'endroit de l'insertion de la partie de la branche taillée en coin; mais elle est inutile sur la longueur de douze à vingt-quatre lignes de cette branche, qui sont insérées dans le bois. On peut, si l'on veut, la conserver.

Après avoir préparé cette branche, ou même avant, on scie un peu en penchant le pied de l'arbre, ou la grosse branche, à l'endroit que l'on juge à propos; car s'il étoit scié tout à plat, l'eau entreroit dans la fente. Il faut observer que, sur cette place, l'écorce soit saine, lisse et unie. Après avoir fait passer la scie, qui rend raboteuse et hérissée la superficie de la branche ou du tronc, on unit la plaie, de manière que les pores et les couches du bois soient très-visibles.

Il s'agit actuellement d'insérer le coin de la petite branche dans le tronc. Si le tronc de l'arbre ou la branche à greffer sont minces (*fig.* 9) on choisit une branche qui doit être d'un volume à peu près égal, et on la coupe en pinnule de hautbois, de manière qu'un peu d'écorce reste des deux côtés, et qu'elle corresponde à l'écorce de la circonférence du tronc ou de la branche, lorsqu'elle y est insérée. Un couteau ou une serpette servent dans ce cas, et suffisent pour faire l'ouverture. A cet effet, on appuie le tranchant de la lame juste dans le milieu de l'arbre ou de la branche; ensuite, frappant plusieurs petits coups avec un maillet, un marteau sur le dos du couteau ou de la serpette, on fend le tronc assez profondément pour que toute la partie de la petite branche taillée en coin puisse entrer dans cette ouverture, et même au-delà, afin de substituer à l'instrument tranchant, lorsqu'on le retire, un petit coin de bois sec et dur, qui tiendra les deux lèvres écartées, et qui facilitera l'introduction de la greffe. On retire ensuite doucement ce coin, lorsque la greffe est bien rangée, et on enveloppe le tout avec de l'*onguent de saint-Fiacre* ou avec de l'argile, de la mousse, que l'on recouvre avec un linge, et que l'on assujettit avec de la paille, ou du jonc, ou de l'osier. C'est de l'usage de ce linge qui emmaillotte, pour ainsi dire, le tronc et le bas de la greffe, qu'est dérivée la dénomination de *greffe en poupée*. L'onguent de saint-Fiacre est préférable à toute autre substance; il ne se gerce pas, il ne se réduit pas en poussière, la pluie ne le détrempe pas; et dans tous les cas possibles, il empêche le contact de l'air qui nuiroit à la plaie. Enfin, lorsque cette plaie est bien consolidée par le temps, on détache les liens, et on enlève l'appareil. On fera bien cependant de le conserver sur place jusqu'à l'entrée de l'hiver, si le pays qu'on habite est sujet aux coups de vent.

Il arrive par fois qu'en fendant le tronc, la fente n'est pas nette, et que des filamens du bois se détachent d'un côté, ou tiennent à tous les deux : alors on les coupe proprement avec la *serpette*, afin qu'il ne reste aucun obstacle à l'introduction de la greffe.

De la manière de la placer dépend sa réussite : il faut que son écorce corresponde directement avec celle du tronc; mais comme celle-ci est nécessairement

plus épaisse que l'autre, il vaut mieux qu'elle la dépasse un peu dans sa partie extérieure. Si, au contraire, l'écorce de la greffe étoit plus épaisse que celle du tronc, ce qui est fort rare, celle de la greffe doit un peu déborder celle du sujet. La soudure, l'identification s'exécutent par l'écorce seulement, et non par la partie ligneuse. La preuve en est que, cinq ou six ans après avoir greffé un arbre, si on le brise dans le lieu de l'insertion, on verra que le bois ou coin de la greffe sera fortement serré, et qu'il n'aura acquis ni grosseur ni longueur.

Lorsqu'on veut opérer sur un tronc de trois à quatre pouces de diamètre, on doit alors placer au moins deux greffes opposées l'une à l'autre, (*fig.* 10).

Voici une autre manière de procéder : il faut avoir un ciseau et un petit maillet de bois, ou un marteau. Le ciseau aiguisé des deux côtés, et par conséquent terminé en coin, n'est pas aussi commode que celui dont la pointe est en biseau d'un côté. Cette espèce de coudure facilite la sortie du ciseau, et l'ouverture est plus décidée. On plante perpendiculairement un tiers ou la moitié du tranchant du ciseau sur le tronc à greffer, et, à petits coups de maillet, on les fait entrer dans la substance du bois, et jusqu'au point qu'on jugera convenable. On le laisse dans l'incision qu'il aura faite, si la greffe n'est pas encore préparée. On retire ensuite doucement le ciseau, on se sert de l'instrument coudé (*fig.* 17), et à mesure qu'il soulèvera, on commence par enfoncer la base du coin de la greffe au bas de l'ouverture, et ainsi de suite, en remontant jusqu'à ce que le ciseau ou le lévier coudé soient entièrement sortis. Cette opération meurtrit un peu les deux côtés de l'écorce du sujet, et on peut prévenir ce petit inconvénient, en traçant avec la pointe de la serpette une ligne de division sur la partie de l'écorce. Alors le bois seul est pressé par le ciseau. A la place du ciseau, pour maintenir l'ouverture, on peut le suppléer par le petit coin de bois dont on a parlé plus haût, qu'on enfonce ou qu'on retire, suivant le besoin.

La greffe *en fente* et *en croix* est la répétition du même travail ; c'est-à-dire, que si le tronc a six ou huit pouces de diamètre, on place quatre greffes qui forment une espèce de croix, si on tire une ligne transversale de l'une à l'autre. Cette greffe, ainsi que les précédentes, doivent être garnies avec de l'onguent de saint-Fiacre, recouvertes avec un linge ou de la mousse, et le tout maintenu par des osiers. Si on se sert d'un linge, il convient, avant de placer la greffe, de le présenter sur le tronc, d'y présenter deux ou quatre ouvertures, par lesquelles la partie supérieure des greffes sortira, lorsque le tout sera convenablement rangé.

§. II. *De la Greffe en fente, appelée* en couronne, *et de celle entre l'écorce et le bois.*

La première opération consiste à scier le tronc ou la grosse branche de l'arbre (*fig.* 11), à la hauteur convenable ; à rafraîchir, avec la serpette ou tel autre instrument, le bois meurtri par la scie, ainsi que l'écorce. Si on place plus de quatre greffes, ainsi qu'il a été dit dans la précédente section, leur nombre ressemble aux pointes d'une *couronne* ; elle ne mérite pas exactement ce nom, aussi-bien que celle dont il s'agit. Lorsque l'arbre est paré, on prend un petit coin de bois dur, qu'on introduit entre la partie ligneuse et l'écorce ; on soulève doucement celle-ci, afin de ne la point endommager ; on retire doucement le coin, en tenant l'écorce soulevée avec l'instrument en Z, ou à crochet (*fig.* 17), et la greffe prend sa place.

Digitized by Google

La greffe doit être taillée sur la longueur d'un pouce au moins, en manière de coin; mais la réussite exige qu'elle ne soit taillée que d'un côté, de manière que le bois de la greffe corresponde directement et touche le bois de l'arbre; et du côté extérieur, que l'écorce touche à l'écorce dans le plus grand nombre de points possibles. Afin de mieux assujettir la greffe, on doit laisser un cran ou espèce d'entaille du côté du bois; et lorsque le tout est mis en place dans la situation convenable, on l'assujettit avec des liens, ainsi qu'il a été dit plus haut.

Cette manière de greffer est seulement utile pour les gros arbres qu'on veut conserver à cause de la beauté et bonté du tronc, lorsqu'ils portent ou des fruits sauvageons, ou de qualité inférieure. Sur une surface d'un pied de diamètre, et par conséquent de trois pieds de circonférence, six à huit greffes bien faites suffisent.

De la Greffe par juxta-position, autrement dite en flûte, en chalumeau ou *en canon, en sifflet, en anneau, en tuyau*, etc.

Quoique toutes les greffes soient par juxta-position, cette dénomination convient plus particulièrement à celle-ci, puisqu'il est indispensable que toutes les parties se touchent le plus intimément possible, et qu'il y ait une juste proportion de grandeur et de grosseur entre la pièce greffante et le sujet à greffer.

On choisit une branche bien saine et de l'année précédente, lorsqu'on le peut (*fig.* 12), que l'on coupe à quelques pouces près du tronc ou plus éloigné, suivant sa force et sa grosseur, qui doivent décider de ce retranchement. Cette figure représente un morceau de branche isolée; mais on doit la supposer adhérente au tronc. Depuis le point A jusqu'au point B, avec le tranchant de la serpette, on fend l'écorce en lanières; elles sont ensuite doucement détachées du bois, sans les meurtrir, comme on le voit en E.

Pendant qu'un ouvrier exécute cette opération, un autre prépare l'anneau ou cylindre C, ou flûte garnie de son bouton D ou de plusieurs boutons, et d'un diamètre égal, s'il se peut, à celui du bois A mis à nu. Alors, sans perdre de temps, on le fait glisser sur ce bois, jusqu'à ce que sa base soit parvenue à la naissance des lanières; si le cylindre qui s'applique sur le bois est dans une proportion avec lui, et s'il recouvre tout le bois et s'unit exactement avec lui, on coupe circulairement les lanières au-dessous de ce cylindre, et après avoir fait rencontrer et joindre les deux écorces, on recouvre cette union, ainsi que le sommet du bois et du chalumeau, avec l'onguent de saint-Fiacre. Voilà la première manière.

La seconde et la plus sûre consiste à conserver les lanières, à recouvrir avec elles le cylindre, excepté sur l'œil (ou les yeux) et à les maintenir assujetties avec des ligatures que l'on détache au besoin.

Comme il est difficile de trouver un cylindre en proportion parfaite avec le bout découpé en lanières, il est aisé de remédier à ce défaut; s'il est trop étroit, on le fend d'un bout à l'autre, suivant sa longueur, du côté opposé à l'œil, et on l'applique sur le bois. Alors on soulève un morceau de la lanière qui y correspond, et on la divise toujours sur la longueur, sur la largeur qui manque à l'anneau, de manière que cette division bouche la place vide; enfin, on relève et assujettit tout autour des lanières, ainsi qu'il a été dit.

Si l'anneau est trop large, on le coupe d'après le diamètre du bois; on rap-

proche, autant qu'il est possible, les deux parties coupées, afin qu'elles se touchent dans tous les points, et on recouvre le tout avec des lanières.

Voici deux autres espèces de greffe par juxta-position : 1.° On perce l'écorce lisse et unie d'un poirier, et en y fait un trou d'environ un pouce de profondeur ; puis, avec une gouge de menuisier, on unit la plaie, surtout à l'endroit de l'écorce. On prend ensuite la mesure de la profondeur du trou, et on diminue par le bout le rameau en forme de cheville ronde, en observant qu'il soit de la même grosseur que la vrille. Après l'avoir fait entrer un peu à force et l'avoir enfoncé jusqu'au fond du trou, on observe que l'écorce de la tige de l'arbre et celle du rameau se touchent de toutes parts, après quoi, on enduit cet endroit avec de l'onguent de saint-Fiacre. Le rameau étant toujours de la pousse précédente, on lui laisse trois ou quatre yeux. Cette façon de greffer a lieu à la fin de février ou au commencement de mars (en ventôse), comme la greffe en sente, à qui elle est bien supérieure quand elle réussit.

2.° Avec un ciseau plat, fort mince et d'un quart de pouce de largeur, on fait tout près de l'écorce de la tige une entaille profonde d'un demi-pouce ; ensuite, d'après son épaisseur, on aplatit dessus et dessous, en forme de spatule, l'extrémité inférieure du rameau, et on l'enfonce jusqu'à la profondeur de l'entaille faite à la tige, observant pareillement que les écorces se rapprochent exactement, sans négliger le cataplasme ordinaire.

On peut mettre au rang des greffes par juxta-position proprement dites, celles qu'on appelle *par inoculation*. Cette greffe ne se pratique que sur les arbres et arbustes dont les boutons sont gros, comme le marronnier d'Inde, la vigne, la casis, etc. Elle consiste à détacher en même temps un bouton sauvageon et un bouton de bonne espèce, d'égale grosseur de leurs bourses ou valvules, et de substituer celui ci à l'autre. On enduit le contour des points d'union d'un mélange de cire et de térébenthine, pour contenir le bouton transposé dans la nouvelle loge, et empêcher l'eau d'y pénétrer. Ces bourgeons inoculés reprennent assez facilement. Cette greffe ne se fait qu'à la première séve. On peut s'en servir pour transposer des boutons à fruits de certaines espèces de poiriers qui les ont fort gros ; mais on ne fait jamais par là que des entes de curiosité, et jamais des entes de durée.

Des Greffes en écusson.

La greffe en écusson est le plus en usage dans les jardins, parce que c'est la meilleure pour les jeunes arbres nains et pour les fruits à noyau ; elle est d'un grand usage pour la plupart des arbres fruitiers, qui ont le bois foible ou l'écorce tendre. On peut même s'en servir pour d'autres sujets qui ne sont point fruitiers, comme orme femelle qu'on greffe sur le mâle, l'ormeau, etc.

On appelle écusson (*fig.* 13), un morceau d'écorce de douze à quinze lignes de longueur sur trois à quatre de largeur, garnie d'un bon œil dans son milieu. Cet écusson est pris et détaché sur une branche de l'année précédente et découpé en écusson, ainsi qu'on le voit (*fig.* 13) ou en triangle alongé (*fig.* 16). C'est de la première forme, qui ressemble à un écusson d'armoirie, que ce morceau d'écorce a pris son nom, et qu'il a été consacré à ce genre de greffe.

Pour enlever l'écusson de dessus la branche, on fend l'écorce de celle-ci tout autour de l'œil, en observant de lui donner la forme de la *figure* 13 ou de la *figure* 16. Après cette première opération, il faut enlever l'écusson sans le meurtrir, ni

ni sans endommager l'œil. Pour cet effet, on presse, avec le pouce de la main droite, l'œil de l'écusson contre le bois, et on tourne lestement la main gauche qui tient la branche, comme si on vouloit la tordre. Alors l'écusson se détache, parce que l'arbre étant en séve, l'écorce ne sauroit y être collée, et l'écusson cède facilement à l'impulsion qu'on lui donne.

Avec le tranchant de la lame du greffoir, on fait ensuite sur l'écorce de la branche à greffer, une incision en manière de | (*fig.* 14 A); avec la partie inférieure du greffoir, on soulève doucement les deux parties de l'écorce coupée depuis D jusqu'en A, sur une largeur proportionnée à la moitié du diamètre de l'écusson, et l'on tient ces deux parties soulevées et écartées, jusqu'à ce qu'on ait placé l'écusson. Comme les deux mains sont occupées pendant le cours de cette opération, on tient avec l'extrémité de ses lèvres l'écusson; ensuite, lorsque le soulèvement de l'écorce est fait et maintenu tel avec la base du greffoir tenu avec la main gauche, on prend, de la droite, l'écusson, et on l'insinue dans l'ouverture, et il est placé ainsi qu'on le voit en B (*fig.* 15). On observe avec soin que l'écorce de la partie supérieure de cet écusson corresponde et joigne en tous points l'écorce coupée de la partie transversale du | (*fig.* 14 D), après avoir insinué le reste sous les deux parties de l'écorce soulevée, qui forment alors deux angles. L'écusson, une fois bien placé, enfoncé et collé contre le bois, on ramène les les deux angles de l'écorce sur l'écusson, mais sans couvrir l'œil.

On doit avoir par avance préparé de petites ligatures, soit en laine, soit en coton (ce sont les meilleures, parce qu'elles ont la facilité de prêter et de s'étendre), soit en chanvre, écorce, brindilles d'osier, de saule, etc. On prend ce lien par le milieu, on le place derrière la partie de la greffe, on le ramène sur le devant, et on recouvre la ligne transversale du | ; on le ramène sur le derrière, puis sur le devant, et ainsi de suite, jusqu'à ce que toute la greffe en soit recouverte, sans cependant cacher l'œil; on noue ensuite par derrière, et l'opération est finie.

La plupart des pépiniéristes suppriment l'excédent de la branche, après l'avoir greffée. Il vaut mieux le couper auparavant, après avoir examiné et choisi l'emplacement où l'on veut greffer. Souvent cet excédent de branche embarrasse, et plus souvent encore la secousse que l'on donne à la branche en la retranchant, puisque l'on est obligé de placer la main trop bas, peut occasionner le dérangement de l'écusson.

On est quelquefois surpris du peu de réussite de plusieurs greffes, quoique l'opération ait été bien faite. Une légère attention auroit prévenu ce contre-temps. Après avoir détaché l'écusson de dessus le bois, c'est le cas d'examiner si son œil est vide ou plein; c'est-à-dire, si la partie intérieure et qui constitue essentiellement la greffe, n'est pas restée adhérente au bois. Dans ce cas, l'écusson est à rejeter, et sur mille il n'en réussira pas un. Le moyen le plus sûr de parer à cet inconvénient, est, lorsqu'on l'élève l'écusson, de laisser un peu de bois sous l'oeil. L'habitude facilite cette pratique.

Il y a deux manières de greffer en écusson, ou à *la pousse*, ou à *oeil dormant*.

I. *La greffe en écusson à la pousse* ne diffère en rien quant au mécanisme de l'opération qui vient d'être décrite; la saison seule a fixé sa dénomination. Elle

s'exécute dès que l'arbre commence à être en séve, et l'on choisit alors un oeil sur un bourgeon d'un arbre franc, oeil qui n'a pas encore poussé.

II. *La greffe en écusson à oeil dormant* se pratique lorsque l'arbre est en pleine séve, et elle ne diffère de la précédente que parce que la *feuille* (*voyez* ce mot), mère nourrice du bouton, est développée et couvre de sa base l'oeil qui doit pousser au printemps de l'année suivante. La *figure* 13 représente cet écusson. A, désigne l'oeil, et B la queue ou pétiole de la feuille qu'on a coupée exprès, et qu'il faut ainsi couper, puisque ce n'est plus à elle que sera confiée la nourriture de l'oeil. On l'a appelé *dormant*, parce qu'il reste engourdi et comme dormant jusqu'au retour des premières chaleurs du printemps suivant.

Soit que l'on greffe en écusson à la pousse, soit à oeil dormant, on peut placer deux greffes sur le même sujet, aux deux côtés opposés, mais non pas sur la même ligne; l'une doit être plus haute que l'autre. Pour suivre l'ordre de la nature, on fera très-bien d'observer le même espace entre les deux greffes, que la nature conserve d'un oeil à l'autre.

Cette greffe diffère encore de la précédente, en ce que dans la première on abat la partie de la branche supérieure à l'écorce, tandis que pour celle-ci on la conserve jusque vers la fin de l'hiver prochain; alors on la rabaisse à cinq ou six lignes au-dessus de l'oeil qui a dormi jusqu'à cette époque, et qui ne tardera pas à s'ouvrir et à pousser un jet vigoureux au moment que la chaleur viendra ranimer la végétation.

Greffe à emporte-pièce.

Avec un emporte-pièce (1) de forme et de grandeur à volonté (de huit à dix lignes de longueur sur trois ou quatre lignes de largeur), on coupe ou incise sur un bourgeon d'arbre franc bien en séve, tel que AB, (*fig.* 18), une pièce d'écorce telle que A, garnie d'un oeil bon, sain et bien conditionné, dont on retranche la feuille; mais on conserve toute, ou la plus grande partie de la queue, qui est nécessaire pour achever de nourrir et de perfectionner l'oeil. Avec un cure-dent, la queue d'un greffoir, ou autrement, on décole cette pièce d'écorce, de sorte que l'oeil demeure plein, c'est-à-dire, garni d'un petit filet ligneux, qui est le germe et le rudiment de la branche qui doit naître de l'oeil. Tout oeil qui en est dépourvu ne fait pas plus de production qu'une semence sans germe; sur un sujet tel que C, dans un

(1) Cet outil par sa partie tranchante peut avoir la figure parallélogramme dont deux côtés opposés ont chacun huit à dix lignes de longueur, et les deux autres en ont chacun trois ou quatre. Il sera propre à inciser les greffes à oeil poussant, qui n'ont point de queue. Mais la queue, ou la portion de queue des greffes à oeil dormant seroit difficile à insinuer dans cet outil fermé des quatre côtés, et dans l'opération elle pourroit être arrachée ou endommagée. C'est pourquoi il vaut mieux qu'il ne soit fermé que de trois côtés; et l'incision du quatrième côté sera faite après coup, soit avec le greffoir, soit avec l'outil en le retournant. Un emporte-pièce fait de deux petites lames (dont une aura un petit talon en retour d'équerre de trois ou quatre lignes) brasées ou forgées à l'extrémité des deux jambes d'un compas, donnera, en l'ouvrant plus ou moins, des greffes plus ou moins larges, suivant la volonté du greffeur, ou la grosseur des bourgeons francs. Au reste il n'est pas nécessaire que cet outil coupe les écorces: il suffit qu'il marque sur la superficie de l'écorce du sujet et de celle du bourgeon franc, deux figures semblables et parfaitement égales dans leurs dimensions, afin que l'emplâtre soit bien égal à la plaie, et on inclsera les écorces avec le greffoir, suivant les traces de l'outil.

On peut encore se servir d'un ciseau de menuisier; on fait dans l'écorce et dans le bois une entaille longue et large à proportion de la grosseur de la greffe, afin qu'elle y soit enchâssée bien juste.

endroit dont l'écorce soit vive et bien unie, on coupe ou incise, avec le même emporte-pièce, une pièce d'écorce telle que E : on la décolle, on la rejette, et on y substitue la pièce A, dont les dimensions sont parfaitement égales et semblables; on les lie de plusieurs révolutions de laine filée ou de chanvre (qui ne fassent pas une spirale, mais qui se croisent sur les deux côtés opposés, comme un bandage), de sorte que toutes les jointures soient exactement couvertes, et qu'il ne reste d'apparent que l'oeil.

En greffant de la sorte, on observera de ne pas étêter ces arbres trop court, ni trop près de la tige, parce qu'ils ont trop de peine à se couvrir, et qu'étant ainsi navrés, ils meurent très-souvent.

Il faut aussi laisser quelques petites branches par quelques endroits au haut de l'arbre sans les couper, pour recevoir une partie de la séve; car lorsqu'elle vient à monter, et qu'au lieu de rencontrer à l'ordinaire de grosses branches pour se répandre, elle ne trouve que de petites greffes trop foibles pour la recevoir toute entière, elle les suffoque par son abondance et les fait mourir.

Mais aussi, après que les greffes sont reprises, et qu'elles auront bien poussé, il faudra au mois de mars (ventôse), de l'année suivante, achever d'ôter entièrement toutes les branches que l'on aura laissées, et les couper tout proche le tronc de l'arbre, afin qu'elles se recouvrent plus aisément.

Aucune greffe n'a aucun succès plus prompt et plus sûr, parce que l'écorce du sujet n'étant point décollée, la couche ligneuse qui sort de ses bords incisés se joint, se soude, et forme bientôt union avec celle de la greffe. Aussi la greffe *à emporte-pièce* convient à tous les arbres, même au figuier et au châtaignier, et se fait tant *à la pousse* qu'*à l'oeil dormant*, sur les vieux arbres comme sur les jeunes; étant pratiquée sur les branches nues et dégarnies du pêcher, pourvu qu'elles ayent de la santé et de la vigueur, elle y établit de jeune bois qui remplit les vides.

Il y a encore une greffe qui se pratique sur les racines, lorsqu'on ente une branche à fruit sur une souche; on choisit à cet effet une forte racine d'un arbre analogue à celle de celui qui a fourni la greffe, et on la coupe en plusieurs divisions, en chacune desquelles on insère une greffe. Si le sujet est assez vigoureux, on peut en ôter une racine qui fournira une vingtaine de pieds; on a fait greffer quelques arbres très-bas, et leurs greffes étant bien reprises, on les a fait planter assez avant pour que la greffe fût enterrée. Le collet a produit des racines, et on a levé les arbres pour ôter tout ce qui appartenoit au sujet. Cette plantation a procuré plusieurs bonnes espèces d'arbres fruitiers, dont tous les rejets n'ont pas eu besoin d'être greffés.

Observations. On ne sauroit trop répéter qu'il faut faire coïncider, rapporter exactement, placer de niveau, dans la même direction, etc. les libers de la greffe et du sujet; que de ce point dépend le succès de l'opération. Pour le comprendre, il faut se souvenir que la tige, les branches et les racines des arbres, ne sont formées que de cylindres ligneux appliqués les uns sur les autres; que chaque année il se forme un nouveau cylindre; que l'accroissement d'un arbre n'est qu'une addition de nouveaux cylindres; que ces cylindres se forment entre le bois et l'écorce intérieure ou liber de l'arbre; que lorsqu'on place un écusson ou autre greffe corticale sur la surface ligneuse d'un sujet, il se forme de la séve de la greffe un feuillet ligneux entre cette surface ligneuse du sujet et le liber de la greffe, qui se joint et s'unit à un feuillet ligneux qui se forme en même temps entre le bois et l'écorce du sujet; or, ces feuillets ligneux de la greffe et du sujet ne s'unissent que parce qu'ils se trouvent parfaitement de niveau et coïncident; que de même,

entre le bois et le liber des greffes *en fente et en couronne*, il se forme un feuillet ligneux, et qu'il en sort un pareil des bords de la fente du sujet, entre son bois et son liber; mais ces feuillets, pour se rencontrer, se joindre, s'unir et former le nouveau cylindre ligneux, doivent se trouver dans un rapport, une correspondance, un abouchement, une coïncidence parfaite, comme en A, C, (*fig.* 19), et si l'entre-deux du bois et du liber de la greffe n'est pas placé exactement vis-à-vis de celui du sujet, comme en B, D, la greffe périt, parce que ces productions ne peuvent se joindre et s'unir à celles du sujet.

Culture des Arbres greffés.

Les pépinières étant bien greffées, doivent être cultivées différemment, selon la nature des arbres qu'on y veut élever.

I. Pour bien gouverner celles qui sont en fente et destinées pour les arbres à haute tige, comme poiriers, pommiers, pruniers et autres.

Ceux qui se pressent d'émonder leurs pépinières en ôtant trop tôt leurs branches, les retardent et les gâtent; car les greffes, au lieu de grossir et de se fortifier du pied à mesure qu'elles croissent, quand elles sont élaguées, montent tout d'un coup; et ne pouvant plus se soutenir, on est obligé de les appuyer avec des bâtons, ce qui les corrompt et empêche une bonne partie du plant de la pépinière de profiter.

Il est nécessaire d'attendre jusqu'à la troisième année, avant de commencer à éplucher les greffes; et encore dans ce commencement on doit se contenter de tordre au mois d'avril (germinal) avec la main à trois ou quatre pouces proche le tronc, et jusqu'à deux ou trois pieds de haut, les branches qu'on veut ôter, afin seulement d'en arrêter la sève, et l'empêcher de quitter la tige pour se consommer dans les branches inutiles; mais il faut au mois d'avril (germinal) de l'année suivante, achever d'ôter ces branches, et les couper le plus près de la tige qu'il se peut, afin qu'elle se recouvre plus promptement, et qu'il ne s'y fasse point de noeud. On doit de cette sorte, et d'année en année, continuer à ôter toutes les branches inutiles des arbres, selon leur force, pour les élever et conduire leur tige jusqu'à six ou sept pieds de hauteur, qu'il faut les arrêter au mois de mars (ventôse), pour les faire fortifier du pied et former leur tête; car un bel arbre à plein vent doit avoir six à sept pieds de tige; ceux à demi-tige se gouvernent comme les autres de leur espèce, excepté qu'on ne leur laisse acquérir que quatre ou cinq pieds de tige.

II. Pour les pépinières greffées en écusson à oeil dormant, et dont les arbres sont destinés à être plantés en espalier ou en buissons nains, il faut les élever autrement; car on ne doit point rogner le sauvageon greffé qu'après l'hiver, quand l'écusson est repris et qu'il est prêt à pousser; encore faut-il observer de ne le couper qu'à trois doigts au-dessus de la greffe, afin de ne la point altérer; et par cette même raison, de faire toujours la coupe en dehors, mais après on doit laisser pousser l'écusson sans y toucher, ainsi que si le jet s'élève avec trop de vigueur sans faire des branches, il est nécessaire de l'arrêter à demi-pied de haut, en le pinçant avec les doigts, pour l'obliger de se fortifier et pousser proche du pied, puisque c'est la beauté des arbres plantés en espalier ou en buisson, d'être bien garnis de branches dès le pied.

Les pêchers et les abricotiers ne veulent pourtant pas qu'on les arrête ainsi, d'autant qu'ils ne poussent pas du vieux bois: aussi doit-on les planter dès la première année après leur pousse, sinon ils ne font rien.

Digitized by Google

III. Les poiriers greffés sur les coignassiere, ne peuvent être bons à replanter qu'après leur seconde, troisième ou quatrième année, et lorsqu'ils sont bien recouverts.

On doit être soigneux, en les replantant, de leur couper le chicot, qui est au-dessus de la greffe, et de l'emmailloter avec de la glaise ou de la terre argileuse détrempée et mêlée de foin, d'autant qu'il s'en recouvre plus aisément.

Il faut tenir la pépinière bien labourée et bien sarclée.

Article II. *De la Bâtardière.*

Ayent ainsi élevé les entes jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour être transplantées, il faut commencer à faire au mois de novembre (brumaire) la bâtardière. Ordinairement trois ans après qu'elles ont été greffées, elles sont assez fortes pour qu'on les transplante à demeure ou en bâtardière.

Une bâtardière est un lieu où l'on a transplanté des arbres de la pépinière tout greffés, qu'on réserve pour l'occasion. Par là on dégage et abonnit la pépinière; on se fait un fonds de réserve où l'on trouve toujours des arbres élevés de toutes figures et grandeurs; et par là un espalier, un plant de buissons, un verger même est tout d'un coup regarni: ce qui est d'autant meilleur, qu'un arbre replanté plusieurs fois, est beaucoup plus franc que quand on le plante à demeure au sortir de la pépinière.

Les arbres restent très-bien dans la bâtardière jusqu'à dix ou douze ans: ils n'en croissent et ne multiplient pas moins dans les nouveaux endroits où on les transplante; et il suffit qu'ils y donnent des marques qu'ils ont repris, pour que dans la suite ils poussent à souhait. On en voit même y donner de fort beaux fruits dès la première année.

On doit mettre les arbres dans la bâtardière; savoir, ceux de haute tige, à six ou sept pieds de distance l'un de l'autre, et les nains à quatre pieds; le tout sur des alignemens tirés au cordeau, avec un peu de terreau dans chaque trou: et pour l'ordre, on doit séparer les fruits à noyau d'avec les arbres à pepins.

Au reste, il faut les labourer et tailler tous, comme s'ils étoient à demeure.

Des Arbres en mannequin.

On en élève ainsi pour les conduire avec facilité, et regarnir facilement les lieux vides.

On les gouverne comme en pleine terre; et si on les achète, il faut être sûr de l'espèce, et prendre garde s'ils sont bien figurés et bien taillés.

On les plante par rang dans un coin du jardin à l'ombre, afin d'en avoir de tout prêts à mettre en la place de ceux qui n'auront pas repris, ou qui auront manqué après quelque pousse.

Il faut pour cela avoir de ces mannequins longs, dans lesquels on apporte la marée: s'ils sont trop longs, on les coupe par la moitié pour en faire deux, en mettant au plus large un fond de saule ou de gros osier.

On les place en terre, on y met quatre doigts de bonne terre au fond, puis la la tige et les racines de l'arbre étant taillées, comme pour planter à demeure, on le met dans le milieu du mannequin; on y arrange les racines, on le couvre de bonne terre.

Il fait sa pousse dans le mannequin, comme s'il étoit en buisson ou en espalier.

de nourriture, et qu'elle soit fraîche, pour que leurs racines y courent plus aisément.

Les pommiers ne pourroient venir dans les terres sablonneuses, et y rapporter de fort bons fruit; mais comme ils y trouvent moins de nourriture, ils n'y poussant pas tant de bois, et n'y deviennent pas assez forts.

III. Les coignassiers se plaisent dans la terre douce et un peu fraîche, leurs racines délicates s'y étendent sans peine, y ramassent beaucoup de nourriture; et comme elles n'enfoncent que peu en terre, il leur suffit de rencontrer un bon-fonds de deux ou trois pieds de hauteur. Ils jaunissent bien vîte dans les terres sèches.

Ils poussent quantité de bois, et se maintiennent très-verts dans les terres fortes et humides; mais les fruits entés dessus sont âpres et ne prennent point de couleur, particulièrement ceux d'hiver, comme le bon-chrétien: au contraire, les coignassiers plantés en terre graveleuse et légère, ne poussent pas tant de bois; mais leur fruit est meilleur, plus coloré et plus délicat.

Il est aisé de connoître la cause de cette différence, si l'on réfléchit que la beauté et la vigueur des arbres dépendent de celles de leurs racines; et que selon qu'elles se plaisent dans une terre, ou qu'elles y souffrent, il faut que les arbres y fassent merveilles ou y languissent, puisqu'ils tirent toute leur nourriture de leurs racines. C'est pourquoi, lorsqu'on voit un arbre ou jaunir ou diminuer, on peut assurer que sa racine est malade

Or les racines ne peuvent souffrir que par trop d'humidité ou de froideur, ou par trop de sécheresse, d'autant que l'une et l'autre de ces deux extrémités détruisent le tempérament requis à la terre pour la nourriture des plants.

L'eau, par sa froideur, chasse la chaleur qui anime la terre, et la rend morte et incapable de produire. Elle fait arrêter la sève, et souffrir les arbres. Les pluies froides, étant trop fréquentes en été, font jaunir les arbres les plus verts. Mais aussi la trop grande chaleur cause le même effet; car elle dessèche trop la terre, et dissipe toute l'humeur qui nourrit les racines. C'est pourquoi, comme le soleil pénètre plus aisément les terres sèches et arides, il est facile de juger que les arbres y doivent jaunir et s'y altérer plutôt que dans les terres fortes, qui se défendent mieux de la chaleur.

Par cette même raison, les fruits doivent être délicats et colorés dans les terres sèches, et au contraire, très-âpres et très-grossiers, sans couleur et sans goût, dans les terres froides et humides; d'autant que c'est le soleil qui, par sa chaleur, dissipe le froid et l'humeur grossière de la terre, et qui la rend plus subtile et plus douce: c'est pourquoi, dans les terres où il pénètre davantage, les arbres n'y trouvent que peu d'humeur, et n'y poussent par conséquent que peu de bois, mais aussi la sève qu'ils en tirent, étant bien préparée et très-délicate, rend leurs fruits d'une chair douce, d'une peau déliée qui se colore bien mieux, et les fait mûrir plutôt; au lieu qu'au contraire le soleil ne pouvant pénétrer dans les terres fortes, les arbres s'y nourrissent d'une humeur grossière, qui fait leurs fruits rudes, âpres et plus longs à mûrir; et comme ceux d'hiver sont plus long-temps sur les arbres, et ont besoin d'une plus grande chaleur pour mûrir, ils ressentent aussi davantage l'âpreté de la terre qui les a nourris.

L'expérience confirme cette vérité, en ce que nous voyons que pendant les années froides et pluvieuses, les fruits n'ont ni goût ni beauté, principalement dans les terres fortes et humides.

au moins neuf pieds de hauteur. Pour les bien garnir, et profiter de toutes les places, sans rien perdre de la réflexion qui s'y fait du soleil, on met alternativement des hautes tiges et des nains; sauf à supprimer les hautes tiges aussitôt que les nains les atteindront, ce qu'ils feront bientôt par l'effet de la bonne plantation, de la taille avantageuse, et d'une culture suivie; c'est pourquoi on ne doit y placer de hautes tiges que des espèces qui portent bientôt du fruit, comme des pêchers ou des poiriers de beurré et de doyenné. Il faut qu'ils soient garnis dès le pied; qu'ils ayent les branches partagées également des deux côtés sans se croiser; qu'ils soient bien ouverts en forme d'éventail; et qu'il y ait, s'il se peut, une branche à bois entre deux à fruits. Pour cela, il est bon de les tailler à propos dès leur première jeunesse.

Ce sont principalement des arbres greffés sur coignassiers qui peuplent les espaliers et les buissons.

Les fruits d'espaliers jouissent doublement de la chaleur du soleil qui s'y réfléchit, et étant à l'abri de presque toutes les injures de l'air donnent beaucoup et de bons fruits; ils y mûrissent plus vite, et sont meilleurs qu'en buisson. Les espaliers viennent bien plus vite que les hautes tiges; et s'ils se ruinent en peu d'années, c'est parce qu'ils sont mal entretenus, et surtout mal taillés.

La bergamotte, le bon-chrétien, le petit muscat, les pêches, les abricots, les figues, quantité de poiriers, même quelques pommiers, la prune de reine Claude, l'impératrice, et quelques prunes, qui sont sujettes à tomber au moindre vent, sont des fruits dont on garnit les espaliers.

III. Les *contre-espaliers* sont plus propres et plus commodes: ils n'occupent pas beaucoup de terrain; ils portent du fruit également des deux côtés, et ils laissent les plate-bandes et toutes les vues du jardin libres; ce que le buisson ne fait point.

IV. Le *buisson* demande moins de soins que l'arbre taillé en espalier, il charge davantage, nourrit et mûrit mieux son fruit que le contre-espalier, et il n'est pas si sujet aux vents qui jettent les fruits à bas, et se trouve par là préférable dans les grands jardins.

Un buisson doit être, 1°. bas de tige: pour cela, en le plantant, on le coupe d'un pied de longueur au-dessus de la greffe, qui doit se trouver en place à deux ou trois pouces au-dessus de la terre: 2°. l'élever par la taille de façon qu'il soit rond de tout sens, c'est cette rondeur qui fait sa beauté et sa bonté: pour le former, on le taille à mesure qu'il croît, afin qu'il s'étende plus en largeur qu'en hauteur: 3°. qu'il soit ouvert du milieu, et qu'il monte un peu en pente sans être trop ni trop peu évasé, afin que, n'occupant pas de terrain inutile, l'air et le soleil puissent y pénétrer, pour colorer et mûrir le fruit facilement et également; c'est pourquoi la tête de l'arbre doit faire la figure d'une coupe: pour cela on ouvre un peu les branches, et on les étend sur les côtés; 4°. qu'il soit garni de toutes parts, mais également et sans confusion.

Le bon-chrétien, les bergamottes, les beurrés, la virgouleuse, l'ambrette, l'échasserie, le colmar, et quelques pommiers, comme reinettes, calvilles et spis, sont des fruits qu'on met d'ordinaire en buissons.

Dans les petits jardins, on met peu de buissons, à moins qu'on ne les ait greffés sur du pommier de paradis, qui fait des buissons si petits qu'ils n'embarrassent point.

Exposition et usage des quatre murs du jardin.

Pour bien disposer les plants dans un jardin, on doit considérer la qualité du fonds, l'exposition au soleil et aux vents. La maturité et le sort des fruits dépendent de trois choses.

I. Après ce que nous avons dit ci-dessus, on jugera facilement qu'il faut mettre les fruits délicats et pleins d'eau dans les terres les plus douces et les plus sèches ; et les gros fruits, comme poires et pommes, dans celles qui sont plus fortes et plus fraîches, parce que les premiers veulent être nourris de sécheresse pour être délicats et avoir bon goût ; et les autres, ayant besoin d'une grande nourriture, demandent une terre plus forte et plus humide.

En général tous les fruits à noyaux sont plus délicats que ceux à pepins; il vaut donc mieux les planter dans la terre la plus sèche et la plus douce. On doit même observer qu'entre les fruits à noyau, les uns sont plus délicats que les autres ; et qu'entre les fruits à pepins, les uns sont secs et les autres pleins d'eau, et qu'ainsi ils doivent être plantés dans la terre plus ou moins sèche, selon leur différentes qualités. C'est pourquoi il faut placer les espèces de poires fort pleines d'eau, comme le bon-chrétien d'hiver, le beurré, la bergamotte, et les autres poires beurrées, dans les terres les plus desséchées : et les poires qui sont fort sèches de leur nature, dans les terres les plus humides, parce que cette sorte de qualité de terre corrige le défaut contraire du fruit.

C'est par cette raison que les mêmes fruits sont meilleurs dans un jardin qu'en l'autre, que les poires de bon-chrétien ont la chair plus délicate, et le goût plus relevé dans les terres sèches, et que d'autres n'y sont pas si bonnes, venant trop sèches et trop pierreuses : au contraire, elles sont excellentes dans les terres humides, où le bon-chrétien ne prend ni couleur ni goût, à cause de la trop grande humidité, qui rend la chair plus rude et plus grossière.

II. L'aspect du soleil est à observer, principalement pour les espaliers.

Quoique l'exposition du midi soit la meilleure, que celle du levant ne lui soit que d'un peu inférieure, que celle du couchant soit la médiocre, et celle du septentrion la mauvaise ; cependant elles ont toutes leur utilité, pourvu qu'il y ait deux heures de soleil par jour.

1°. Le levant est la meilleure exposition pour les premières pêches et les abricots; ils y chargent davantage, et viennent ordinairement gros, meilleurs et plus colorés. La marquise, la virgouleuse, la bergamotte d'automne, le saint-Germain, le bon-chrétien d'hiver, le colmar, le petit muscat, et les autres poires hâtives et délicates, réussissent aussi très-bien à cette exposition, parce qu'ils y ont une chaleur douce qui les pénètre insensiblement.

2°. Le midi est la vraie place des pêches tardives, des muscats, des chasselas et des figuiers.

Les pêchers réussissent à cette exposition dans les climats plus froids que chauds, parce qu'autrement ce fruit n'auroit pas le temps de mûrir et de se perfectionner.

Quant aux poiriers, le bon-chrétien, la bergamote et toutes les espèces qui sont pleines d'eau, y réussissent très-bien, parce qu'il leur faut beaucoup de chaleur pour bien mûrir et avoir bon goût.

3°. Le couchant est pour les poiriers, pour les pommiers, pour les marquises,

virgouleuses, bergamottes, saint-germain, et autres poiriers, qui ne sont ni hâtifs, ni délicats, et pour quelques abricotiers, qui y mûrissent tard et prennent peu de couleur, en sorte qu'ils sont plus propres à confire, et ne chargent guère : le bon-chrétien et la bergamotte ne mûrissent à cette exposition que dans les terroirs chauds. On peut encore mettre quelques pêchers au couchant dans les terres douces et tempérées en chaleur; car dans celles qui sont plus chaudes, ce fruit délicat qui conserve tout le matin la fraîcheur de la nuit, brûlera plutôt qu'il ne mûrira au prompt passage du soleil, qui vient le visiter tout d'un coup : mais quand le soleil y donne depuis midi, les pêches et les abricots y font bien, suivant les années.

La meilleure place pour les figuiers, est le coin d'entre le levant et le midi.

4°. L'aspect du nord, surtout quand il a un peu de soleil, est bon dans les climats plus chauds que froids, pour les poires robustes, même d'été, les nèfles et le verjus : les fruits y sont plus tardifs, et ont moins de couleur et de goût qu'aux belles expositions; mais ils sont ordinairement plus gros, et on en mange plus tard.

III. Dans les grands plants, il faut encore remarquer l'exposition des vents. Ils sont à craindre, ou pour la gelée au printemps, quand les arbres sont en fleur, ou pour les fruits pendant l'automne.

C'est pourquoi comme les cerises, les prunes et les autres fruits à noyau fleurissent de bonne heure, et sont plus sujets à la gelée, on doit les planter à l'abri des vents du septentrion et de galerne, parce que les vents du midi n'étant ordinairement violens qu'en automne, ils ne peuvent pas incommoder ces premiers fruits.

Au contraire, comme les pommiers et les poiriers poussent leurs fleurs plus tard, et qu'ils résistent mieux à la gelée, si on ne peut pas, en les plantant, les mettre à couvert des vents de galerne et de midi, il faut du moins les placer à l'abri de ceux du midi, pour conserver leur fruit qui ne se cueille qu'en automne.

IV. Les arbres exposés au nord jettent moins de bois que ceux des autres expositions; c'est pourquoi on les plante plus drus.

On doit planter des arbres de mêmes fruits à différens soleils; 1°. pour en avoir plus long-temps, suivant leurs différens degrés de maturité; 2°. pour en avoir sûrement, parce que dans le temps de la fleur, il s'élève des vents froids, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, qui brouissent les fleurs et perdent le fruit.

Le choix des espèces dépend du goût du maître, de même que le nombre qui en peut entrer dans un jardin, se règle sur l'espace qu'on laisse entre chaque pied, comme il sera expliqué en parlant de la manière de planter.

L'économie consiste surtout à avoir bien du fruit d'hiver. Le vrai moyen d'avoir de beaux, grands et bons plants, c'est de faire des jardins coupés de murs, ou de multiplier les contre-espaliers.

Treillages et autres palissades d'Espalier.

I. Celle qui se fait avec des clous et de petits morceaux de lisières de drap qui entourent la branche, est la plus ancienne et la plus naturelle, et n'est pas la plus longue quand on en a l'habitude; elle ne se peut pratiquer que sur les murailles recrépies de plâtre, parce que le clou ne tient point sur les autres, à moins

qu'on ne mette des chevilles de bois dans les joints des pierres pour y ficher de petits clous, ce qui est trop long.

Les arbres palissés de cette manière sont mieux étendus, couchés plus proprement, et font une tapisserie de verdure fort agréable : cette façon est commode en ce qu'on conduit mieux les branches, avec plus de facilité, et sans les contraindre.

Les lisières de drap sont les meilleures; car la pluie ne les fait point rétrécir. En palissant de cette sorte, il faut bien prendre garde de ne pas serrer la branche avec la lisière, et d'attacher le clou au-dessous; car, comme la branche s'élève naturellement et tire toujours en haut, elle se meurtrit lorsqu'elle rencontre le clou au-dessus.

On doit toujours crépir les murs des espaliers, de plâtre, de mortier ou de bauge, afin d'empêcher les rats, mulots, limaçons et autres insectes de se nicher dans les trous de la muraille.

II. La manière de palisser sur des perches ou treillage de bois rond, n'est ni si propre ni si agréable que les autres, et est de plus grande dépense. Elle a pourtant l'avantage que les fruits y mûrissent bien; car n'étant jamais collés contre la muraille à cause de l'épaisseur de la treille, ils jouissent mieux de la chaleur et de l'air qui passent aisément derrière les branches.

Il est nécessaire de renouveler souvent ces sortes de palissades, si elles ne sont faites d'un bois fort, comme chêne et châtaignier. En faisant ces treilles, on doit ôter avec soin toute l'écorce des perches avant de les employer; elles en durent davantage; et les perce-oreilles, les chenilles et les autres petites bêtes qui gâtent les fleurs et les fruits, ne peuvent pas s'y cacher.

III. La troisième façon est de faire des treillages d'échalas de quartier. Ces sortes de treillages coûtent beaucoup d'abord; mais ils sont les plus agréables quand ils sont peints, et durent long-temps.

Le meilleur, le plus commode et le plus agréable des treillages, se fait d'échalas de coeur de chêne, ou de jeunes perches de châtaigner fendues, planés et dressés, larges de quatorze à quinze lignes, épais d'un pouce, et de diverses longueurs depuis trois jusqu'à quinze pieds. La botte de ces échalas contient plus ou moins de brins, suivant leur longueur, qui doivent faire ensemble une longueur de deux cent vingt-cinq pieds. Plus elles sont longues, plus l'ouvrage est propre et solide, parce qu'il y a moins d'assemblages. Pour faire ce treillage, il faut 1°. sceller ou enfoncer solidement dans le mur, à trois pieds de distance les uns des autres, plusieurs rangs parallèles de crochets (on en fait pour cet usage), ou de clous à crochet ou à grosse tête. Le premier rang se pose à une distance convenable au-dessous du chaperon pour soutenir le second cours de lattes horizontales ou traverses. L'intervalle entre les rangs est de trois à quatre pieds, suivant la grandeur des mailles qui est ordinairement de six sur sept pouces, et au plus de huit sur neuf. Le nombre des rangs est déterminé par la hauteur du mur. Les crochets doivent être disposés en tiers-point, et avoir environ un pouce et demi de saillie hors le mur, pour y placer les échalas.

Sur chaque rang de crochets, on place et on lie avec du fil-de-fer recuit (1)

(1) Pour recuire le fil-de-fer, on le couvre de braise, ou on le jette dans un feu clair, et on l'y laisse le temps nécessaire suivant sa grosseur, dix-huit minutes pour du fil-de-fer de demi-ligne de diamètre.

un cours d'échalas entés les uns aux autres par l'extrémité, que l'on a pour cet effet taillée en chamfrein, et qu'on lie d'un ou de plusieurs maillons.

Ensuite on attache sur ces traverses tous les montans ou échalas verticaux, aux distances entr'eux convenables à la grandeur des mailles.

Enfin on passe entre le mur et les montans les autres traverses nécessaires pour la solidité et la propreté de l'ouvrage; on les dispose en distances égales entr'elles.

On lie les mailles avec du fil-de-fer recuit. Il faut embrasser les échalas au point de leur intersection, avec le fil-de-fer; en saisir avec une tenaille émoussée le bout et le brin; tourner deux ou trois tours en tirant un peu, jusqu'à ce que le maillon paroisse assez serré; retirer la tenaille de dessus le bout du fil-de-fer; n'en serrer que le brin, et en même temps faire quatre ou cinq quarts de tour et de détour à droite et à gauche : le brin se rompt dans la tenaille.

Deux ou trois couches de peinture à l'huile sont nécessaires pour la conservation de ce treillage. La couleur verte est la plus agréable, mais beaucoup plus chère que les autres.

Le treillage pour les contre-espaliers se fait de la même façon. Les traverses s'attachent avec des clous à des pieds de chêne, ou avec du fil-de-fer à des barres de fer scellées en terre à six pieds de distance l'une de l'autre.

IV. *Treillage de fil-de-fer.* Il est moins agréable à la vue que les échalas : mais il coûte deux tiers moins et dure davantage; et l'expérience apprend qu'on ne doit pas tant craindre que le fer écorche les branches que de les rouiller.

Pour le faire sur un mur haut, par exemple de neuf pieds, on y fait sceller trois rangs de crochets de trois pieds en trois pieds sur la hauteur, les crochets éloignés l'un de l'autre de deux pieds sur la largeur du mur, et le rang d'en bas à huit pouces de terre; ensuite on pose sur chaque rangée des échalas qu'on assemble par le bout, et on les attache aux crochets avec du fil-de-fer; puis, de six toises en six toises, on attache à un crochet un échalas de la hauteur du mur; et sur ces échalas, ainsi arrêtés, on fait un treillage de fil-de-fer bien bandé, dont les mailles sont comme au treillage de bois, de sept pouces de largeur sur huit de hauteur.

Des clous, des chevilles, des os, etc. enfoncés dans le mur, peu distans les uns des autres, sont un expédient peu agréable, mais le moins dispendieux.

CHAPITRE IV.

Fourniture du Jardin fruitier; ou *Recueil des meilleurs Fruits, leur figure, leur bonté, et l'ordre de leur maturité.*

Pour faire un bon fruit, il est nécessaire que le goût, la belle figure, le coloris y soient réunis.

C'est particulièrement aux fruits d'hiver qu'il faut s'appliquer pour l'utile et pour l'agréable; et, pour manger long-temps des mêmes fruits, il faut en placer les arbres à différentes expositions. Au reste, il vaut mieux n'avoir qu'un nombre médiocre de fruits choisis, qu'une grande quantité d'arbres qu'on ne peut pas cultiver.

Dans le choix des fruits on doit consolter le climat et le terraio; ainsi les figues, les raisins et les pêches veulent du chand. La maturité des fruits avancs aussi plus nu moins, suivant que le climat, le terrain et l'année sont plus nu moios chauds. Dans les provinces méridionales de France, les fruits mûrissent quinze jnurs et un mnis plotôt qne dans celles qui vnnt au nord.

Les muscats, qui sont en bon fnnds et bien exposés, peuvent servir de règls pour le degré de la maturité des autres fruits : car tons ceox de l'arrière-saison suiveot en cela la sort du muscat; ils màrissent pnr tout nù le muscat mûrit; et au cnotraire, s'il n'y mûrit pas, la plnpart ne s'y perfectionnent point. Le temps de leur maturité peut se vnir aussi par celle du muscat : de sorte qu'ils mûrissent de bonne heure quand il mûrit tôt, c'est-à-dire, à la fin d'août (à la mi-fructidor); et l'année est tardive, lorsqu'il mûrit vers la saint-Remi (vers le 8 vendémiaire).

Note alphabétique de tous les arbres à fruits les meilleurs à cultiver dans les jardins ; le temps de leur maturité et la fin de chaque sorte ; l'ordre de leur cueillette.

Abricntier (*armeniaca*), est un arbre de grandenr mnyenne, dont les bourgeons sont garnis dans un ordre alterne, des grandes feuilles, larges vers leur bssa, terminées en pointes, dentelées sur les bords, portées par des queues longues et foibles, dont l'aisselle couvre des yeux simples, doobles, triples, mnltiples.

Ses fleurs qui épsnnuissent vers la fin de mars (à la mi-germinal), sont composées d'un calice en godet divisé en cinq échancrures; de cinq pétales blancs, arrondis, concsves, disposés en rose, de vingt à trente étsmines, d'un pistil dnnt le stile surmnnté d'un stigmate repose sur un embryon rond, qui devient un fruit charnu, succulent, arrnndi, creusé d'on sillon suivsnt sa hauteur, couvert d'one peau mince adbérente à la chair, contenant un gros nnyau ligneux, aplati, qui renferme uoe amande.

L'abricntier dégénérant par les semences, il faut le greffer en écnsson à oeil dnrmant sur le prunier; l'abricotier de Nanci, l'angnumois et l'albèrge, se greffent bien sur l'amandier et même sur le pêcher, mais la greffe est fort sujette à se décoller.

L'abricotier réussit daos toutes sortes de terrains, mais mieux dsns les terres chsudes et sablonneuses.

Toute forme et toute expositinn lui cooviennent; mais il rappnrte plus abondamment et plus fréquemment en espalier, dsns une cour, nu autre petit enclos bien abrité, que dans les jardins décnuverts. S'il pnrte trop de fruits, il faut les éclaircir avant que le noyau soit ligneux.

On ne doit point craindre de trop charger à fruit cet srbre; lorsque ses branches aont usées, nn le rapproche jusque sur le gros, près de la greffa, il pnusse de nouveau bois; nul arbre ne reperce aussi facilement

1. *Abricot* précoce nu hâtif musqué, *armeniaca fructu parvo, rotundo, partim rubro, partim flavo praecoci.* L'arbre n'a aucun caractère pnpre qui distingue sa vsriété; son fruit est petit, arrnndi sur son diamètre, creusé d'une rainure serrée le lnng d'un de ses côtés, teint da rouge du côté du snleil, jaune du côté npposé. La chair de couleur d'ambre très-légère quitte le noyau, dont l'amande est amère; l'eau semble un peu parfumée de musc; sa msturité est au commencement de juillet (à la mi-messidnr).

2. *Abricot* blanc, autrefois abricot-pêche, *armeniaca, fructu parvo, rotundo, albido, praccoci.* C'est une variété du précédent, qui est un peu moindre dans toutes ses parties. Son fruit, dont la maturité concourt avec celle du premier, et quelquefois la précède, est de même grosseur, d'un blanc de cire qui se teint légérement de rouge au soleil, d'une chair fine et delicate, d'une eau abondante, mais peu relevée; son amande est amère.

3. *Abricot* commun, *armeniaca vulgaris, fructu majori.* Cet arbre est presque le plus grand de sa famille; la force de ses bourgeons, la beauté de son feuillage, sa fécondité le caractérisent; son fruit, beaucoup plus gros que celui des précédens, a la chair un peu pâteuse et l'eau peu relevée. Le soleil le teint de rouge foncé; le côté de l'ombre est d'un beau jaune; le plein-vent diminue sa grosseur, ajoute à sa couleur et à sa saveur; son amande est amère; il succède aux précoces, ou accompagne les derniers vers la mi-juillet (fin de messidor).

Il a une sous-variété *gros abricot commun*, dont la chair est plus pâle, beaucoup plus fondante et moins sèche, et dont la grosseur égale, quelquefois surpasse celle de l'abricot-pêche; il mûrit plus tard, au commencement d'août (thermidor); ce bel abricot n'est pas assez commun.

4. *Abricot* angoumois, *armeniaca fructu parvo, oblongo, nucleo dulci.* On distingue facilement cette variété par sa taille, qui est moindre; ses bourgeons menus et très-longs; ses feuilles petites, pointues par les deux extrémités, pendantes à de fort longues queues; par son fruit qui est petit, alongé, d'un beau rouge foncé mêlé de pourpre du côté du soleil, d'un jaune très-ambré de l'autre côté; sa chair encore plus ambrée est fondante, abondante en eau vineuse et relevée; son noyau se détache de la chair et renferme une amande douce, dont le goût imite celui d'une aveline fraîche. Sa maturité accompagne, quelquefois prévient celle de l'abricot commun.

5. *Abricot* de Hollande, amande-aveline, *armeniaca fructu parvo, rotundo, nucleo dulci amygdalinum simul et avellaneum saporem referente.* Lorsque cet abricotier est greffé sur prunier de cerisette, il devient moins grand que l'Angoumois, mais il produit beaucoup de fruit petit, bien arrondi, dont la peau est très-rouge d'un côté, et d'un beau jaune de l'autre; la chair fine, fondante, d'un jaune très-foncé, l'eau très-bonne et relevée; l'amande douce, d'un goût d'aveline, et d'un arrière-goût d'amande douce; il mûrit après la mi juillet (fin de messidor). Lorsqu'il est greffé sur prunier de saint-julien, l'arbre devient plus grand, et ses fruits en espalier excèdent les plus beaux abricots communs.

6. *Abricot* de Provence, *armeniaca fructu parvo, compresso, nucleo dulci.* La grandeur de l'arbre est à peu près égale à celle du précédent; ses bourgeons sont longuets, garnis d'yeux souvent grouppés; ses fruits assez nombreux sont petits, aplatis par les extrémités, jaunes d'un côté, d'un rouge vif de l'autre; leur chair est d'un jaune très-foncé, un peu sèche, mais relevée d'un goût fin et vineux; leur amande est douce; leur maturité est vers le commencement d'août (mi-thermidor) en plein-vent.

7. *Abricot* de Portugal, *armeniaca fructu parvo, rotundo, hinc flavo, indè rubescente.* Quoique cet arbre ne devienne pas aussi grand que l'abricotier commun, il est très-vigoureux, beaucoup de ses boutons sont multiples, ses feuilles sont petites et se rétrécissent presqu'autant vers leur base que celle de l'Angoumois; rarement son fruit égale en grosseur l'abricot précoce; ses couleurs sont fort légères; sa chair est fine, fondante, abondante en eau excellente; son amande est amère; il mûrit vers la mi-août (fin de thermidor).

8. *Alberge*, abricot-alberge, *armeniaca fructu parvo, compresso, è flavo hinc nonnihil, rufescente, indè virescente.* Cet abricotier se multiplie bien par les semences, qui le font quelquefois un peu varier; il devient grand et touffu, son bois est menu, ses feuilles sont petites; ses fruits meilleurs et plus abondans en plein-vent qu'en espalier, mûrissent à la mi-août (fin de thermidor; ils sont petits, aplatis sur leur diamètre, teints de vert foncé, tacheté de rougeâtre d'un côté, et de vert jaunâtre de l'autre; leur chair est tendre, d'un jaune presque rouge, abondante en eau vineuse et très-relevée; l'amande est amère.

9. *Abricot* de Piémont, abricot de Nanci, abricot-pêche, *armeniaca fructu maximo, compresso, hinc fulvo, indè rubescente.* Cet arbre surpasse l'abricotier commun par la grandeur de sa taille et de ses feuilles, par la force de ses bourgeons, et bien plus par la grosseur de son fruit, qui est de couleur fauve, légérement lavée de rouge du côté du soleil; sa chair est presque rouge, fondante comme celle d'une pêche, est pleine d'eau très-agréable, son amande est amère: il mûrit à la mi-août (fin de thermidor).

On omet l'*abricotier d'Alexandrie*, très-estimable dans les climats plus tempérés; l'*abricotier à fruit violet*, l'*abricotier à fruit noir ou violet foncé*, *nommé* abricot du pape; l'*abricotier à feuilles panachées*, plus curieux qu'utiles.

Abricots suivant l'ordre de leur maturité.

Abricot précoce.	Abricot de Provence.	Gros Abricot commun.
Abricot blanc.	Abricot de Hollande.	Abricot-Pêche.
Abricot Angoumois.	Alberge.	
Abricot commun.	Abricot de Portugal.	

L'Amandier, *amygdalus*, s'élève plus haut que la plupart des autres arbres fruitiers; ses bourgeons lisses, droits, alongés, forts, portent des feuilles alternes, longues, étroites, pointues par les deux extrémités, dentelées finement par les bords, attachées par des queues courtes, fermes, dont l'aisselle couvre des boutons simples, doubles, triples.

Ses fleurs, qui s'ouvrent en février et mars (pluviôse et ventôse), sont composées d'un calice en godet, découpé par le bord en cinq échancrures pointues, de cinq pétales disposés en rose, pointus vers la calice, larges et fendus en coeur à l'autre extrémité, teints de rouge qui s'éclaircit après l'épanouissement, et disparoît presque entièrement dans la suite, de vingt à trente étamines, placées par quatre ou cinq entre chaque découpure du calice, d'un pistil dont l'embryon conique est surmonté d'un stile et d'un stigmate.

Son fruit est ovoïde, renflé du côté de la queue, aplati sur son diamètre; le brou mince, dur et sec, couvert d'un duvet très-fin, enveloppe un noyau ligneux, formé de deux tables ou couches parallèles dont l'extérieure est percée de quelques petits trous, qui renferme une amande, seule partie utile du fruit.

L'amandier se multiplie, et ordinairement dégénère par les semences; les bonnes variétés se perpétuent par l'écusson sur des sujets d'amandier, ou de pêcher. Il aime les terrains chauds, légers et profonds; il réussit mal, et son fruit mûrit difficilement dans les terres froides. Dans notre climat, l'espalier aux meilleures expositions lui convient mieux que le plein vent; la récolte des amandes se fait en octobre (la mi-vendémiaire),

vendémiaire); on en consomme beaucoup de vertes en juillet et août (messidor et thermidor).

1. *Amandier* commun à petit fruit, *amygdalus sativa fructu minori.* Ce sont les fruits de cette variété que l'on sème ordinairement pour se procurer des sujets propres à recevoir la greffe des autres amandiers, des pêchers, etc. La dureté du noyau, et la petitesse de l'amande, quoique douce, les rendent peu utiles pour la vie.

2. *Amandier* à noyau tendre, amandier des dames, *amygdalus dulcis, putamine molliore.* Au lieu que les fleurs des autres variétés précèdent les feuilles, elles sont simultanées dans celle-ci; ses feuilles sont plus courtes; son fruit, un peu plus gros que l'amande commune, et plus régulièrement ovale. La table extérieure du noyau, se formant long-temps après l'intérieure, ne prend point une consistance dure et solide; l'amande est douce et très-bonne.

3. *Amandier* à petit fruit et noyau tendre, amande sultane, *amygdalus dulcis, fructu minori, putamine molliore.* Cette variété se distingue de la précédente par son fruit, qui a moins de volume et plus de saveur.

4. *Amandier* à gros fruit et amande douce, *amygdalus dulcis, fuctu majori.* Toutes les productions de cet amandier, bourgeons, feuilles, fleurs, fruits, sont plus grandes que celles des autres variétés. Le noyau est dur; l'amande est grosse, ferme et de très-bon goût.

5. *Amandier-pêcher*, amande-pêche, *amygdalo-persica.* Cet arbre participe des deux arbres dont son nom est composé; mais beaucoup plus de l'amandier par sa taille et son port, et par la grandeur et la couleur de ses fleurs. De ses fruits, les uns sont charnus et succulens comme la pêche, mais d'une saveur très-amère, les autres sont couverts d'un brou sec et dur: les uns et les autres renferment un gros noyau dur et lisse comme celui des amandes, et une bonne amande douce.

Les quatre premiers amandiers ont chacun leur variété à amande amère, dont on ne fait point la description, n'ayant point d'autre différence notable. L'*amandier nain des Indes* n'est propre qu'à la décoration des parterres. L'*amande-pistache* demande des climats plus tempérés que le nôtre.

Azerolier blanc d'Italie, *mespilus apii folio laciniato, fructu majore.* Cet arbrisseau, à peu près de même grandeur que l'aube-épine, pousse de gros bourgeons garnis de feuilles alternes, pointues vers la queue, larges à l'autre extrémité, divisées en trois découpures, dont les deux latérales, beaucoup moindres que l'autre, sont unies par les bords, et celle du milieu se termine par trois dents grandes et aiguës; ils sont parsemés de quelques grosses et fortes épines.

Ses fleurs, qui s'ouvrent vers la mi-mai, (prairial) sont en bouquet de douze à quinze, dont la tige se divise en quatre ou cinq petits rameaux qui portent chacun de deux à quatre fleurs. La fleur, plus grande que celle de l'aube-épine, est composée d'un calice charnu à cinq échancrures courtes et aiguës, de cinq pétales blancs, ronds, concaves, d'une vingtaine d'étamines; d'un, de trois, et plus ordinairement de deux stiles, surmontés de stigmates.

Son fruit est gros comme une petite nèfle, rond ou turbiné, quelquefois à côtes peu saillantes, terminé par un ombilic large et ouvert; sa peau est très-lisse, blanche d'un côté, lavée de rouge de l'autre, quelquefois toute d'un blanc de cire; sa chair est pâteuse, sèche, d'un goût aigrelet; il contient d'un à trois noyaux osseux, aplatis d'un côté. Ce fruit de fantaisie a besoin de l'espalier pour mûrir dans notre climat, vers la mi-octobre (brumaire).

L'azerolier se greffe sur l'aube-épine, sur les autres azeroliers, sur le néflier, le poirier et le coignassier.

Cerisier, *cerasus*. Sous le nom de cerisier, sont comprises plusieurs espèces et variétés d'arbres; les caractères suivans leur sont communs.

Quatre écorces couvrent la tige et les branches du cerisier; la première coriacée et très-dure, la seconde coriacée et beaucoup moins solide, la troisième spongieuse et fort tendre, ont les fibres transversales et spirales, la quatrième est spongieuse, et ses fibres sont longitudinales.

Sur les cerisiers en rapport on trouve trois sortes de boutons, à bois, à feuilles, et à fruit. Leurs noms indiquent leurs usages.

Les feuilles du cerisier sont ovalaires-alongées, pointues par les deux extrémités, dentelées et surdentelées par les bords, portées par de longues queues.

Les fleurs, qui s'ouvrent en mars et avril (ventôse et germinal), sont composées d'un calice en godet, percé par le fond, fendu par le bord en cinq échancrures concaves; de cinq pétales blancs, arrondis, minces, de vingt à trente étamines, d'un embryon arrondi qui porte un stile terminé par un stigmate. Ordinairement d'un bouton il sort plusieurs fleurs, dont les pédicules sont attachés sur un support commun.

Les fruits sont succulens, converts d'une peau mince et lisse. Ils renferment un noyau dur et ligneux, qui contient une petite amande.

On divise les cerisiers en deux classes; celle des cerisiers à fruit en coeur, et celle des cerisiers à fruit rond. La première se sous-divise en merisiers guigniers, bigarreautiers, heaumiers; et la seconde, en cerises acides, et cerises douces.

Quoique le cerisier s'accommode de toute sorte de terrains, il réussit mieux dans les terres légères et profondes; il craint le fumier.

Comme il est rare qu'il ne dégénère pas par les semences, toutes ses espèces et variétés se conservent par la greffe en fente ou en écusson sur le merisier. Les variétés à fruit rond se greffent bien sur des sujets de leur classe, pour faire des arbres moyens; mais celles à fruit en coeur y réussissent médiocrement. Les variétés communes à fruit rond se peuvent encore perpétuer par les drageons et les marcottes. *Voyez* le reste de sa culture à l'article de sa taille.

I. *Classe. Merisier.* C'est un grand arbre peu touffu, dont les feuilles sont grandes, dentelées profondément, d'une étoffe mince, mal soutenues par des queues longues et foibles.

Ses fleurs sont pendantes à des pédicules foibles et menus; et leurs pétales, d'un beau blanc, fort minces et alongés, se soutenant mal, elles paroissent peu ouvertes.

Ses fruits sont petits, plus ou moins, suivant les variétés et sous-variétés, dont le détail n'est pas assez intéressant pour qu'on s'y arrête. On dira seulement, qu'il y a des merises rondes, des merises un peu cordiformes plus ou moins alongées; qu'il y en a de noires, de blanches, de rouge, et de jaunes qu'on nomme vulgairement *cerises ambrées*. Ces dernières, et quelques rouges, sont d'un goût sucré assez agréable. Les feuilles du merisier à fruit jaune se soutiennent plus mal que celles des autres merisiers, sont plus dentelées, et se ferment ou même se roulent suivant leur longueur.

On ne cultive aucun merisier pour son fruit, ou seulement celui à gros fruit noir, *cerasus major sylvestris*, *fructucordato*, *nigro*, *subdulci*, dont on se sert pour

colorer et pour adoucir les ratafias. Son fruit est plus alongé qu'aucune autre merise, couvert d'une peau fine et noire; sa chair est mollasse, d'un rouge foncé, pleine d'eau fade, de même couleur.

Les merisiers s'élèvent seuls et d'eux-mêmes dans les bois, ou se sèment et se forment dans les pépinières. On greffe sur le merisier toute espèce de cerisiers destinés pour de grands plein-vents; mais rarement, surtout en écusson, sur les merisiers à fruit noir, à cause de l'âcreté ou de la grossièreté de leur séve.

Le guignier, *cerasus aquitanica*, *cerasus juliana*, *cerasus major hortensis*, *fructu cordato*, *carne tenerâ aquosâ*, devient presque aussi grand que le merisier. Ses branches sont plus nombreuses et moins grosses, elles se soutiennent mal. Ses feuilles, grandes, très-dentelées et surdentelées, ordinairement pliées en dedans et quelquefois roulées, sont nombreuses et moins pendantes que celles des autres arbres de sa classe. Ses fleurs ne s'ouvrent pas mieux que celles du merisier. Ses principales variétés sont:

1. *Guigne* précoce, *guigne*. Ce fruit commence à paroître vers la fin de mai (prairial), petit, blanc et d'un rouge léger, insipide, propre seulement à décorer les desserts. Mais à la mi-juin (messidor), lorsqu'il a acquis toute sa grosseur et sa maturité, c'est une des plus belles guignes, presqu'entièrement teinte d'un beau rouge sur un fond jaune-clair, charnue, assez ferme, et de bon goût. Quelquefois son diamètre excède neuf lignes, et sa hauteur sept lignes. Elle a une sous-variété qui est beaucoup moins grosse; c'est sa seule différence.

2. *Guigne* rouge. Sa forme est plus alongée que celle de la guigne précoce, et son volume un peu plus considérable (neuf lignes de hauteur, et autant de diamètre). Elle se teint entièrement de rouge: sa chair est mollasse, et son eau est d'un goût peu relevé.

3. *Guigne* blanche. Elle est moins grosse que la précédente, encore plus alongée (huit lignes de hauteur et un peu moins de diamètre), d'un côté elle est d'un blanc de cire, et de l'autre lavée de rouge. Sa chair est blanche, assez ferme; son eau n'est pas désagréable. Elle mûrit vers la fin de juin (à la mi-messidor).

4. *Guigne* noire. Celle-ci est beaucoup moindre que les précédentes, aplatie sur son diamètre, couverte d'une peau fine, d'un brun approchant du noir: sa chair est moins mollasse, et son eau moins insipide.

Ces variétés 2, 3, 4, sont connues et cultivées dans les environs de Paris. Elles mûrissent en juin (en messidor).

5. *Guigne* noire, *Bigaudelle*. Cette guigne est d'une bonne grosseur, de la même forme que la guigne précoce. Sa peau est d'un rouge-brun, et devient noire dans sa parfaite maturité. Sa chair assez ferme, et son eau bonne et relevée dans les terres chaudes et légères, sont d'un rouge foncé. Elle mûrit au commencement de juillet (à la mi-messidor).

6. *Guigne* noire luisante. Si cette guigne, qui mûrit un peu plutôt que la bigaudelle dont elle a à peu près la forme et la grosseur, n'étoit pas plus tardive que les précédentes, elle leur donneroit l'exclusion. Sa peau est d'un noir poli et brillant; sa chair est rouge, tendre, sans être molle; et son eau abondante est d'un goût agréable et relevé.

7. *Guigne* piquante, *guigne* à piquet. La maturité de cette guigne est vers la fin de juillet (à la mi-thermidor). Elle est plus cordiforme qu'aucune autre: rarement elle a huit lignes de diamètre sur sept de hauteur. Sa peau est d'un rouge foncé du côté du soleil; d'un jaune d'ambre, ou d'un rouge clair de l'autre; ferme

et croquante. Son eau est relevée d'un petit goût de sauvageon ou d'amertume. Le pistil, devenant dur et ligneux, forme une petite épine à l'extrémité du fruit qui a peu de mérite auprès des bonnes variétés de cerises qui mûrissent dans le même temps.

8. *Guigne* blanche tardive, *guigne* de dure peau. Cette guigne est presque aussi ronde qu'une cerise, mais divisée suivant sa hauteur par une gouttière assez profonde. Son diamètre approche de neuf lignes, et sa hauteur de huit. Sa peau est blanche et d'un jaune d'ambre très-pâle vers la queue, lavé d'un rouge léger qui brunit dans la cavité ou s'implante la queue. Sa chair est ferme et d'assez bon goût, mais peu relevé. Comme elle ne mûrit qu'en septembre (fructidor), elle peut avoir quelque considération, parce qu'alors toutes les bonnes cerises sont passées.

9. *Guigne* noire tardive. Sa forme est exactement ronde, ayant environ huit lignes sur chaque dimension. Sa peau est teinte d'un violet très-foncé approchant du noir. Elle mûrit en même temps, et a les mêmes qualités que la précédente. Ces deux guignes se nomment en quelques endroits *guignes de fer*, ailleurs *guignes de soint-Gilles*.

Il y a plusieurs autres guignes, inférieures à celles dont on vient de faire mention.

Bigarrautier, *cerasus duracina*; *cerasus bigarello*; *cerasus major hortensis fructu cordato, carne durâ*, acquiert presque la même grandeur que le guignier. Ses branches sont moins nombreuses, plus grosses et mieux nourries. Ses feuilles se soutiennent beaucoup plus mal : elles sont d'un vert plus clair, et plus garnies de nervures. Ses fleurs s'ouvrent peu.

1. *Petit bigarreau blanc*, hâtif. Ce petit bigarreau ressemble beaucoup à la guigne blanche 3; par sa forme et sa couleur: il est un peu plus gros, mûrit en même temps. Sa chair est beaucoup plus ferme, son eau plus relevée.

2. *Petit bigarreau* rouge, *coeuret*. Ce fruit est un peu plus gros que le précédent, plus pointu qu'aucun des bigarreaux. Il se teint légérement de rouge sur un fond jaune-pâle. Sa chair est médiocrement ferme, assez pleine d'eau, de bon goût. Il mûrit vers la fin de juin (au commencement de messidor), environ quinze jours plus tard que le précédent.

3. *Bigorreau* coeur de pigeon, *gros bigarreau* hâtif. Celui-ci qui mûrit peu après la mi-juin (au commencement de messidor), a la vraie forme des bigarreaux, presqu'également large du côté de la tête et du côté de la queue, convexe d'un côté, aplati de l'autre, et divisé par une rainure sensible sur toute sa longueur, étant moins en coeur qu'en ovale raccourci. Sa grosseur est de neuf lignes de hauteur sur autant de diamètre. Le côté du soleil est fortement teint d'un rouge foncé, l'autre est d'un jaune clair, ou légérement lavé de rouge. Sa chair est très-ferme et croquante. Son eau est relevée et bonne.

4. *Gros bigarreau* rouge. Sa maturité est à la mi-juillet (à la fin de messidor). Il est plus gros que le précédent. Sa peau est lisse et brillante, teinte de rouge vif du côté de l'ombre et de rouge-foncé de l'autre. Sa chair très-ferme, rouge autour du noyau, est pleine d'eau d'un goût relevé est excellent.

5. *Gros bigarreau* blanc. C'est une sous-variété du précédent, de même forme et grosseur, dont la peau d'un blanc de cire ne se lave que légérement de rouge du côté du soleil. Sa chair est moins ferme, et son eau moins relevée.

Le *bigarreau* dit *belle de rocmont* paroît une autre sous-variété du gros bigar-

reau rouge, perfectionnée pour les qualités, moindre en grosseur, plus foible en couleur, un peu moins tardive.

6. *Gros bigarreau* tardif. Il est un peu moins gros que le gros bigarreau rouge, et plus tardif. Sa peau est d'un rouge assez foncé du côté de l'ombre; l'autre côté est d'un rouge brun presque noir; ce qui la fait nommer quelquefois *bigarreau noir*. Sa chair est très-ferme, et son eau est excellente.

7. *Bigarreau noir. Cerise de Norwége.* L'arbre est beau, et ses feuilles se soutiennent mieux que celles des autres bigarrautiers. Son fruit excédant neuf lignes de hauteur sur autant de diamètre, est de forme un peu oblongue, sans être cordiforme, ni sensiblement aplati sur son diamètre. La peau devient aussi noir que celle des griottes. Sa chair, d'une consistance très-ferme, et l'eau plus abondante sont rouges. Le goût est peu relevé. Ce fruit mûrit dans le commencement de juillet (à la mi-messidor).

8. *Bigarreau* noir tardif. L'arbre est semblable aux autres bigarrautiers, et soutient aussi mal ses feuilles. Le fruit a rarement neuf lignes de diamètre sur huit de hauteur; il est très-peu moins gros par la tête que vers la queue, très-rarement creusé d'un sillon suivant sa hauteur, mais un peu aplati sur le côté; de sorte qu'il n'est pas plus cordiforme que le précédent. Sa peau est d'un rouge brun très-foncé, et devient noire dans sa parfaite maturité. Sa chair est rouge, un peu sèche, extrêmement ferme. Son noyau est fort gros. Le plus grand mérite de ce fruit est de ne mûrir que vers la fin d'août (à la mi-fructidor).

Les autres bigarreaux sont inférieurs, ou trop ressemblans à ceux qu'on vient de décrire, pour en faire mention. Le bigarreau de Richelieu, et le gros mouranci de Poitou, ne sont distingués ni par leur grosseur, ni par leurs qualités.

Le heaumier, *cerasus major hortensis*, *fructu cordato, carne subtenerâ*, ressemble presque au bigarrautier; sa taille égale celle du merisier. Ses feuilles d'un vert clair, d'une étoffe mince, grandes, alongées, finement dentelées et sur-dantelées, quoique portées par d'assez grosses queues, se soutiennent encore moins que celles du bigarrautier, et se plient ou se roulent en dedans. Ses fleurs ressemblent à celles des guigniers. Ses fruits participent, pour la qualité, des guignes et des bigarreaux, étant plus fermes que celles-là, mais moins que ceux-ci; d'un goût moins relevé que les bigarreaux, meilleur et plus agréable que les guignes.

1. *Heaume* blanc. Le fruit peu cordiforme, presque rond par la tête, fort aplati par l'autre extrémité, comprimé sur un côté, est d'un jaune pâle presque blanc du côté de l'ombre, de l'autre fortement teint de rouge. Sa chair, presqu'aussi ferme que celle du bigarreau, est pleine d'eau agréable, quoique peu relevée. Les pluies font fendre ce fruit, qui mûrit vers la mi-juin et dure jusqu'à la mi-juillet (il mûrit et dure pendant tout messidor).

2. *Heaume* rouge. Cette variété, qui mûrit au commencement de juillet (à la mi-messidor), a peu de vraisemblance avec la précédente. C'est un fruit bien cordiforme, de huit lignes de hauteur sur autant de diamètre, entièrement teint de rouge assez foncé. Sa chair est moins ferme et son eau moins bonne que celles du heaume blanc: souvent il est véreux. Sa maturité est vers la mi-juillet (fin de messidor). Cet arbre est de grand rapport.

3. Heaume noir. Il mûrit un peu plutôt que le rouge, lui est préférable pour les qualités; sa forme imite plus l'ovale que le coeur; sa grosseur est à peu près la même. Dans sa maturité il devient d'un noir brillant. Ces deux dernières variétés tiennent plus de la guigne que du bigarreau, pour la forme et les qualités.

Digitized by Google

La qualité du terrain influe beaucoup plus sur la grosseur et la bonté de tous les fruits de cette classe, que sur celles de la suivante.

II. *Classe.* Les arbres de cette classe se distinguent bien de ceux de la première, parce qu'ils sont moins grands, plus garnis de branches qui sont plus foibles, et qu'ils soutiennent plus mal. Les feuilles de la plupart sont moins grandes, plus fortes, plus fermes sur leurs queues. Leurs fleurs sont moindres, d'un blanc moins pur, mieux ouvertes, et les pétales sont plus arrondis. Leurs fruits sont ronds, fondans, pleins d'eau plus ou moins relevée d'acide; et leur peau n'est pas adhérente à la chair, comme elle l'est dans les fruits de la première classe. Cette classe sera sous-divisée en *cerises acides* ou qui conservent trop d'acide; et en *cerises douces*, qui perdent entièrement leur acidité, ou qui n'en conservent que ce qu'il en faut pour relever leur goût.

1. *Cerisier* commun à fruit rond, *cerasus vulgaris fructu rotundo*. Ce nom est commun aux cerisiers venus de noyau, qui varient beaucoup par la taille, le port, la qualité des fruits dont les uns sont trop acides, et les autres s'adoucissent et sont bons, et par le temps de leur maturité. Sous le même nom sont comprises plusieurs variétés de cerisiers qui se cultivent dans les environs de Paris, à Nanterre, autour de Poissy, à Orgeval, etc. qui n'ont pas de qualités assez distinguées pour les décrire chacune en particulier. Peut-être même auroient-elles peu de mérite dans d'autres terrains que ceux-là, où sans doute on ne préfère de les cultiver, que parce qu'elles y réussissent mieux, et sont plus profitables que les belles variétés.

2. *Cerisier* nain précoce, *cerasus pumila rotundo fructu minimo, acido, praecociori.* Ce cerisier, le plus petit de tous, acquiert en plein-vent de six à huit pieds de hauteur. Ses branches longues, souples, menues, le rendent propre pour l'espalier, où ses fruits mûrissent au midi dès la fin de mai (à la mi-prairial). Ses feuilles sont très-petites; les pétales de ses fleurs sont longs et étroits; ses fruits sont les plus petits de toutes les cerises rondes; leur peau se teint légèrement de rouge que la parfaite maturité charge; leur chair fort mince est peu abondante en eau trop acide.

3. *Cerisier* hâtif, *cerasus sativa rotundo fructu medio, rubro, acido, praecoci.* La taille de ce cerisier, beaucoup plus grande que celle du précédent, n'égale pas celle de la plupart des suivans. Il est fort touffu, et ses branches se soutiennent très-mal. Son fruit, de moyenne grosseur, est plus précoce par la couleur rouge-clair dont il se lave vers la mi-juin (mi-prairial), que par son eau qui ne s'adoucit que long-temps après, lorsque sa peau est d'un rouge foncé. Il est de grand rapport.

4. *Cerisier* à trochet, *cerasus sativa multifera, rotundo fructu medio, acido, saturè rubro.* La taille, les feuilles, les bourgeons de ce cerisier, tiennent le milieu entre ceux du cerisier précoce et du cerisier hâtif. Ses fruits très-nombreux sont d'un rouge foncé, de médiocre grosseur, pleins d'eau un peu trop acide.

5. *Cerisier* à bouquet, *cerasus sativa plures fructus rotundos, acidos, uno pediculo ferens.* Ce cerisier ne se distingue du précédent que par une partie de ses fleurs qui ont six ou sept pétales, de trente à quarante-cinq étamines, d'un à douze stiles qui ont à leur base autant d'embryons attachés au fond du calice,

sans adhérence des uns aux autres; et par des fruits grouppés à l'extrémité d'une seule queue en nombre pareil à celui des embryons, serrés, comprimés les uns contre les autres sans être attachés l'un à l'autre. Ils sont de grosseur médiocre, d'un rouge vif, d'un goût un peu trop acide. Ils mûrissent après la mi-juin (en messidor).

6. *Cerisier* de la Toussaint, *cerasus sativa aestate continuâ florens ac frugescens.* Ce cerisier n'a que des boutons à bois et à fruit. Ceux-ci, au lieu de fleurs, produisent de petits bourgeons, dont les trois ou quatre premiers yeux sont des boutons à fruit pour l'année suivante. Les autres yeux qui se forment successivement à mesure que ces petits bourgeons continuent de s'alonger, s'ouvrent aussitôt et donnent chacun une ou deux fleurs, qui s'épanouissent peu, et dont les échancrures du calice ressemblent à de petites feuilles vertes, finement dentelées. A ces fleurs, dont les premières précèdent rarement le mois de juin (la mi-prairial), succèdent des fruits portés par de longues queues, petits, d'un rouge clair, et d'un goût très-acide. La succession des fleurs et des fruits dure jusqu'à ce que les gelées arrêtent la végétation. L'arbre est si touffu, qu'une partie de ses bourgeons à fruit s'étiole, et n'en produit point. Ses feuilles sont petites.

7. *Cerise* à courte queue, gobet, *cerasus sativa rotundo fructu, acido, brevi pediculo.* L'arbre ressemble beaucoup au cerisier hâtif par sa taille, son bois menu et pendant, et la grandeur et la forme de ses feuilles. Son fruit, de grosseur un peu plus que médiocre, est sphérique aplati par les extrémités, souvent divisé sur un côté, suivant sa hauteur, par une gouttière profonde; d'un rouge clair, qui se fonce peu dans l'extrême maturité; portée par une queue longue de six à huit lignes; un peu trop relevé d'acide. Sa maturité est vers la mi-juillet (à la fin de messidor). Rarement l'arbre charge beaucoup.

Des cerisiers, dont le fruit se nomme *cerises à la feuille*, parce que la plupart des queues a une petite feuille attachée à son assertion au support commun; ou parce que ce support, qui s'alonge de quatre à huit lignes, porte une ou plusieurs petites feuilles avec autant de petits yeux; on ne fera mention que des deux suivans, dont le fruit est noir : les autres à rejeter.

8. *Cerisier* à gros fruit noir tardif, *cerasus sativa rotundo fructu maximo, nigricante, serotino.* Cet arbre est d'une taille médiocre, bien garni de bois menu qui se soutient très-mal, et dont il périt beaucoup, lorsqu'il n'est point taillé. Ses feuilles sont petites, finement dentelées, et presque aussi aiguës vers la queue qu'à la pointe. Ses fruits, attachés à de très-longues queues sont bien arrondis par la tête et sur leur diamètre, peu aplatis vers la queue, lents dans leur accroissement. Ils acquièrent jusqu'à trente-huit lignes de circonférence. La peau devient d'un rouge très-foncé presque noir; la chair est rouge, pleine d'eau très-acide et amère, que l'extrême maturité corrige un peu. En espalier au nord, il s'en conserve bien jusqu'en octobre; ce qui, joint à la beauté du fruit, peut mériter quelque considération à cette cerise. Quelques-uns la nomment *coularde*, parce que la fleur est sujette à couler, si l'arbre n'est abrité par d'autres arbres. Mais ce nom, que l'on donne aussi à la *cerise à courte queue*, est propre à la *cerise de Hollande*, gros et excellent fruit, d'un très-beau rouge, qui mûrit après la mi-juin (la mi-messidor), mais si sujet à couler en plein-vent, qu'il est devenu fort rare; d'autres la nomment *morelle*. Mais la morelle est une belle griotte un peu aplatie sur un côté, qui conserve dans sa plus extrême maturité

l'amertume que perdent les bonnes griottes; l'arbre ressemble en tout au griottier, et mériteroit plus que les deux suivans d'être cultivé pour les mêmes usages.

9. Petite *cerise* à ratafia, *cerasus sativa rotundo fructu minimo, amaro, nigricante.* C'est une petite cerise *à la feuille* qui n'a que six ou sept lignes de diamètre sur un peu moins de hauteur. Sa peau est noire; sa chair rouge; son eau acide, âcre et amère. Elle mûrit vers la fin d'août (à la mi fructidor), et est d'usage pour les ratafias et le vin de cerises.

10. *Cerise* à ratafia, *cerasus sativa rotundo fructu parvo, subamaro, nigricante.* Le bois de ce cerisier, quoique peu gros, se soutient bien. Ses feuilles, de grandeur médiocre, sont fermes sur leurs queues. Les échancrures du calice de ses fleurs sont longues et dentelées, comme celles de la plupart des cerisiers communs venus de noyau. Ses fruits sont petits, leur peau est épaisse, presque noire; leur chair grossière, d'un rouge foncé; leur eau rouge, âcre et amère, moins cependant que celle de la précédente. Sa maturité est en août (thermidor).

11. *Cerisier* de Montmorency, *cerasus sativa rotundo fructu magno, rubro, gratè acidulo.* L'arbre ressemble beaucoup par la taille, le port, les feuilles, etc. au cerisier hâtif n°. 3. Ses fruits abondans, gros, attachés à des queues assez grosses, et longues de quinze ou seize lignes, se colorent d'un beau rouge, un peu foncé dans leur parfaite maturité. Leur chair blanche et fine est pleine d'une eau agréable relevée d'un peu d'acidité; ils mûrissent dans le commencement de juillet (à la mi-messidor). Cette cerise porte le nom de *Montmorency*, parce que le peuple de Paris nomme ainsi toutes les bonnes cerises; peut-être ne se cultive-t-elle pas dans la vallée de Montmorency.

12. *Gros gobet*, cerise de Kent, *cerasus sativa rotundo fructu majore, compresso spendidè rubro, brevi pediculo.* Ce cerisier dont la taille est médiocre, les bourgeons menus, les feuilles petites et longuettes, et les fleurs très nombreuses, noue rarement beaucoup de fruit; qui est gros, aplati par les extrémités, d'un rouge vif, brillant, peu foncé; son eau est abondante, relevée et agréable; sa queue est grosse et courte; sa maturité est vers la mi-juillet (à la fin de messidor). Ce cerisier est trop rare.

13. *May-Duke*, royale hâtive, *cerasus sativa rotundo fructu magno, gratissimo, praecoci.* Aucun des douze cerisiers précédens n'a le bois aussi gros, et ne le soutient aussi-bien que celui ci. Ses feuilles sont grandes, étoffées, plus étroites vers la queue que vers l'autre extrémité, qui se termine par une pointe peu alongée. Le fruit est beau et gros, un peu aplati par la tête, et beaucoup plus par la queue. Le support des queues s'alonge beaucoup, comme celui des *cerisiers à la feuille*, et souvent est garni d'une ou deux petites feuilles. La peau est d'un beau rouge que l'extrême maturité brunit un peu. La chair blanche et fondante est pleine d'eau agréable, mais peu relevée. En espalier au midi, cette cerise mûrit dans le commencement de juin (à la mi-prairial); elle coule rarement.

Le vrai *may-duke* est un peu moins gros, et plus hâtif. Il est fort rare.

14. *Cherry-Duke*, royale tardive, *cerasus sativa multifera rotundo fructu, è rubro subnigricante, suavissimo.* Cet arbre d'un très-grand rapport devient médiocrement grand. Quoique son bois ne soit pas fort menu, il le soutient plus mal qu'aucun autre cerisier. Ses fleurs ne s'ouvrent guère plus que celles du guignier. Ses feuilles, de grandeur médiocre, s'élargissent pour la plupart vers leur extrémité, qui se termine par une pointe fort alongée: elles sont dentelées et sur-

dentelées

dentelées plus grandement et plus profondément que celles d'aucun cerisier. Ses fruits, portés par des queues assez courtes, sont gros, peu arrondis, d'un rouge foncé. Sa chair assez ferme est rouge, et pleine d'eau teinte de rouge, excellente, quelquefois un peu trop douce. Sa maturité est vers la mi-juillet (à la fin de messidor); beaucoup plus tard au nord.

15. *Cerise* ambrée; *guindoux* blanc; *cerasus sativa rotundo fructu magno, partim rubello, partim succinco colore.* L'arbre devient le plus grand de sa classe, et soutient bien ses branches, quoique fort longues. Ses feuilles sont grandes; ses yeux gros; ses fleurs nombreuses, peu ouvertes, et sujettes à couler. Son fruit est gros, bien arrondi par la tête, et peu aplati par l'autre extrémité; couvert d'une peau fine de couleur d'ambre, que la maturité lave de rouge fort léger en quelques endroits; ou bien le soleil la teint de rouge clair, et le côté de l'ambre est mêlé de rouge et de jaune. Son eau est abondante, douce, relevée et excellente. Sa maturité est vers la mi-juillet (à la fin de messidor).

Il y a un autre cerisier à fruit ambré, *cerasus sativa rotundo fructu minore succinco.* Ses feuilles sont de grandeur médiocre, fort larges à proportion de leur longueur, garnies sur leurs bords de grandes dents surdentelées. Ses fruits sont petits; ceux qui sont frappés du soleil prennent un peu de rouge tiqueté de jaune, et le côté opposé est d'un jaune d'ambre: les autres sont par tout de couleur d'ambre. Leur chair est d'un jaune très-pâle, et remplie d'eau douce et sucrée, peu relevée. Ils sont portés par des queues longues de douze à quinze lignes, articulées à un assez long support. Cette cerise, qui mûrit dans le commencement de juin (à la mi-prairial), est plus estimable par sa précocité que par son volume et ses qualités.

16. *Cerise* de Villennes, *guindoux* rouge, *cerasus sativa rotundo fructu majore, dilutiùs rubro, gratissimi saporis vix aciduli.* Ce cerisier est moins grand que le précédent, mais plus grand qu'aucun des cerisiers communs. Il pousse ses bourgeons verticalement, et soutient assez bien ses branches plus nombreuses que celles du précédent. Ses feuilles dentelées peu profondément sont de médiocre grandeur, terminées par une pointe alongée et aiguë. Son fruit est gros (onze lignes de diamètre sur dix de hauteur), bien arrondi par la tête, couvert d'une peau fine teinte de rouge clair que l'extrême maturité fonce très-peu; sa chair est blanche, et pleine d'eau fort abondante, relevée d'une très-légère acidité. Cette belle cerise mûrit dans le commencement de juillet (à la mi-messidor).

17. *Guindoux* de Paris, *guindoux* rose, *cerasus sativa rotundo fructu majore rebello, suavissimo.* Ce cerisier, par son port et par l'inclinaison de ses branches, ressemble beaucoup au cherry-duke; mais ses feuilles sont plus larges. Son fruit, de même grosseur que le précédent, d'un rouge encore plus clair, est plein d'eau très-douce et excellente; il mûrit un peu plus tôt.

18. *Guindoux* de Poitou, *cerasus sativa rotundo fructu majore nigricante, suavissimo.* Ce guindolier devient un peu plus grand que le n°. 16; ses branches sont moins nombreuses, mais un peu plus grosses; ses feuilles sont beaucoup plus grandes, plus élargies, garnies de dents plus grandes et plus profondes. Son fruit, à peu près de même grosseur et de forme semblable, est lavé d'un rouge plus clair dans son premier degré de maturité; mais il devient ensuite d'un rouge très-foncé, moins noir que les griottes. Sa chair est aussi d'un rouge foncé, tendre, remplie d'eau d'un goût relevé et excellent. Son noyau est petit, et sa queue assez grosse et médiocrement longue. Il mûrit un peu plus tôt.

19. Grosse guindolle, *cerasus sativa rotundo fructu majore, compresso, dilutè rubro.* Ce cerisier, cultivé dans les environs de Poitiers, n'a aucun caractère propre. Ses feuilles, de grandeur médiocre, sont élargies, dentelées assez profondément et surdentelées. Ses fruits, portés par des queues longues de dix-huit lignes implantées dans une cavité peu large et peu profonde, sont gros, aplatis par les extrémités, n'ayant que neuf lignes de hauteur sur près d'un pouce de diamètre, d'un beau rouge clair. Leur chair est blanche et très-fondante, et leur eau abondante, douce et relevée. Ils mûrissent en espalier au commencement de juillet (à la mi-messidor).

20. Griotte, *cerasus sativa rotundo fructu medio, nigro, suavissimo.* On nomme *griottes* plusieurs variétés de cerises noires ou presque noires, dont la peau est moins tendre et la chair plus ferme ou fondante que celles des cerises. Les feuilles des griottes sont plus épaisses que celles des cerisiers. L'arbre est grand, médiocrement garni de bois qu'il soutient bien. Ses bourgeons sont gros, ses feuilles grandes; les unes fort larges vers leur milieu et terminées par une pointe courte, les autres plus alongées et plus étroites se terminant en pointe très-longue, garnies de grandes dentelures surdentelées. Le fruit n'est que de moyenne grosseur, bien arrondi par la tête et sur son diamètre, porté par des queues longues d'un et demi à deux pouces; sa peau est noire, sa chair et son eau sont rouges, d'un goût agréable. Sa maturité est vers la mi-juillet (à la fin de messidor).

21. Grosse griotte, *cerasus sativa rotundo fructu magno, nigro, suavissimo.* Ce griottier ressemble au précédent. Son bois est un peu plus gros, et ses feuilles sont plus grandes et d'une étoffe plus forte. Ses fruits sont gros, souvent un peu aplatis par les extrémités, couverts d'une peau fine, noire, luisante. La chair est ferme, d'un rouge très-foncé, pleine d'eau rouge, douce et très-agréable. Sa maturité est dans le commencement de juillet (à la mi-messidor).

22. *Griotte* de Portugal, *cerasus sativa rotundo fructu maximo, è rubro nigricante, sapidissimo.* Cet arbre de moyenne grandeur pousse de fort gros bourgeons, courts et bien garnis de grandes feuilles. Son fruit est très-gros, très-aplati par les extrémités, couvert d'une peau forte et croquante, teinte de rouge tirant sur le noir. Sa chair est ferme, d'un rouge foncé. Son eau est rouge, abondante, excellente, relevée d'un peu d'amertume. Sa maturité est à peu près dans le même temps que celle de la précédente, vers la mi-juillet (à la fin de messidor).

23. *Griotte* d'Allemagne, griotte de Chaux, etc., *cerasus sativa magno fructu subrotundo, è rubro nigricante, acido.* Le bois de ce griottier est menu, alongé, et se soutient mal; ses fleurs sont médiocrement ouvertes, et ses feuilles sont élargies. Son fruit est gros et beau, de forme un peu alongée, aplati sur son diamètre, d'un rouge approchant du noir. Sa chair d'un rouge foncé est abondante en eau un peu trop aiguisée d'acide dans les terrains froids. Cette griotte mûrit à la mi-juillet (à la fin de messidor).

24. *Cerise-guigne*, cerise d'Angleterre, *cerasus sativa multifera subcordato fructu magno, è rubro nigricante, suavissimo.* Ce cerisier devient grand, et soutient très-bien ses branches peu nombreuses. Ses bourgeons, gros et forts, sont de longueur médiocre: ses boutons sont groupés en grand nombre à l'extrémité des branches à fruit, et donnent de trois à cinq fleurs chacun. Ses fleurs sont grandes, et peu ouvertes; ses feuilles sont grandes, la plupart beaucoup plus étroites vers la queue que vers l'autre extrémité, qui se termine par une pointe courte. Ses fruits très-nombreux sont gros (dix lignes de diamètre sur neuf de hauteur), un peu aplatis

sur leur diamètre, moins gros par la tête que vers la queue, ce qui leur donne la forme d'une grosse guigne raccourcie. La peau est d'un rouge brun moins foncé que celle des griottes; la chair et l'eau sont rouges, d'un goût agréable quoique peu relevé. Cette cerise mûrit vers la fin de juin (à la mi-messidor); plus tôt en espalier. Elle a une sous-variété connue sous le nom de *royale-nouvelle*, dont les fruits plus gros, un peu plus arrondis, et de couleur moins foncée, ne mûrissent que successivement depuis la mi-juin, jusque vers la fin de juillet (de messidor à la mi-thermidor).

25. Cerise-coeur, *cerasus sativa cordato fructu magno, saturè rubro.* L'arbre devient assez gros, et son bois est de grosseur médiocre: ses feuilles, d'une étoffe mince, dentelées finement et peu profondément, se soutiennent mal, étant portées par des queues foibles; elles ne sont pas fort grandes; la plupart de forme rhomboïdale, étant presqu'aussi étroites à leur naissance qu'à la pointe qui est courte, et leur plus grande largeur étant vers le milieu. Le fruit, plus cordiforme qu'aucun de cette classe, a dix lignes de diamètre sur neuf de hauteur, et est aplati sur son diamètre. Sa peau est d'un rouge brun peu foncé; sa chair est rouge, médiocrement fondante; son eau est rouge, douce, relevée d'un peu d'amertume: sa maturité vers la mi-juillet (à la fin de messidor).

26. *Griotte* d'Espagne, *cerasus sativa subcordato fructu maximo, è rubro subnigricante.* C'est un grand cerisier, dont le bois se soutient bien. Ses feuilles sont grandes, alongées, presqu'ovales, d'une forte étoffe, dentelées peu profondément, fermes sur leurs queues. Les fruits sont très gros, de forme alongée, moindres par la tête que vers la queue, qui est fort grosse et médiocrement longue; un peu aplatis sur leur diamètre, mais moins cordiformes que la cerise précédente. La peau est d'un rouge très-brun, ou violet foncé tirant sur le noir un peu lavé de bleu. La chair est rouge comme celle des griottes, un peu ferme et moins fondante que celle des bonnes cerises: l'eau est rouge, douce, peu relevée. Ce beau fruit mûrit dans le commencement de juillet (à la mi-messidor). S'il survient des pluies lorsqu'il est mûr, elles le font gercer et pourrir. On pourroit croire que c'est la véritable *griotte de Portugal*, que la fermeté de sa chair rend fort bonne à l'eau-de-vie et en confitures; et que la précédente est une sous-variété de celle ci.

27. *Cerise* de Prusse, *cerasus sativa medio fructu nigricante, dulcissimo, praecoci.* L'arbre n'a aucun caractère qui le distingue. Ses feuilles sont d'un vert assez clair, dentelées finement et peu profondément. Son fruit est sphérique, souvent un peu cordiforme; la queue menue, longue de quize à dix-huit lignes, est implantée dans un oeil enfoncé, et a ordinairement une petite feuille à sa naissance du support; souvent il est peu arrondi sur son diamètre, quelquefois même creusé d'un sillon profond; rarement son diamètre excède neuf lignes, et sa hauteur huit lignes. Sa peau devient un peu moins noire que celle de la griotte, n°. 19: sa chair est aussi d'un rouge moins foncé; elle est moins ferme que celle des griottes, et moins fondante que celle des bonnes cerises, pleine d'eau douce et agréable. Cette cerise mûrit vers la fin de juin (à la mi-messidor); dès la mi-juin (à la fin de prairial), aux bonnes expositions: sa précocité la rend estimable.

On n'ajoute point plusieurs autres variétés de bonnes cerises, telles que le Montmorency et le guindoux, la guigne à baguette, la guigne de saint-Jean, etc. etc., parce qu'elles ne sont supérieures, ni en grosseur, ni en qualités, aux seize dernières.

Cerises suivant l'ordre de leur maturité.

Guigne précoce.
Cerise précoce.
May-Duke.
Heaume blanc.
Guigne blanche.
Guigne rouge.
Guigne noire.
Cerise hâtive.
Cerise commune.
Bigarreau bâtif.
Heaume noir.
Bigarreau noir.
Heaume rouge.
Guigne-Bigaudelle.
Guigne noire luisante.
Bigarreau-coeur-de-Pigeon.
Petit Bigarreau blanc.
Cerise à trocher.
Cerise à bouquet.
Petite Cerise ambrée.
Cerise-Guigne.
Cerise de Prusse.
Cerise de Villennes.
Guindolle (gresse).
Guindoux de Paris.
Guindoux de Poitou.
Petit Bigarreau rouge.
Cerise de Montmorency.
Gros Bigarreau blanc.
Gros Bigarreau rouge.
Cerise à courte queue.
Grosse Griotte.
Gros Gobet.
Cerise Coeur.
Petite Griotte.
Griotte d'Espagne.
Griotte de Portugal.
Griotte d'Allemagne.
Guigne piquante.
Cherry-Duke.
Cerise ambrée.
Bigarreau tardif.
Cerise à ratafia.
Guigne rouge tardive.
Guigne noire tardive.
Bigarreau noir tardif.
Grosse Cerise noire tardive.
Cerise de la Toussaint.

Coignassier. 1. Le *coignassier* commun, *cydonia vulgaris*, n'est qu'un grand arbrisseau que l'on multiplie par marcottes et par boutures, pour former des sujets sur lesquels on greffe le poirier, pour arbre nain en espalier.

2. Le *coignassier* de Portugal, *cydonia latifolia lusitanica*, devient un arbre de grandeur médiocre, dont les bourgeons longs et forts font un coude à chaque oeil. Ses feuilles sont ovalaires, grandes, unies par les bords, couvertes en dehors d'un duvet blanchâtre, rangées dans un ordre alterne, et portées par des queues courtes. Ses boutons, tant à bois qu'à fruit, sont aplatis sur le bourgeon. Ceux-ci, au printemps, produisent un petit bourgeon qui s'alonge jusqu'à une cinquième ou sixième feuille, et se termine par une seule fleur sessile, à laquelle il sert de pédicule. Elle a près de deux pouces et demi d'étendue, et est composée d'un calice d'une seule pièce, divisé par les bords en cinq échancrures de la forme de petites feuilles ovales, terminées en pointe et dentelées par les bords; de cinq grands pétales disposés en rose, arrondis par l'extrémité, teints par les bords de couleur de rose légère en dedans, vive en dehors; de quinze à vingt étamines; d'un pistil dont l'embryon, faisant partie du calice, porte cinq stiles terminés par des stigmates.

Son fruit est gros, alongé, imitant un peu la calebasse, mal arrondi sur son diamètre; la peau est jaune, couverte d'un duvet fin; la chair de même goût et de même odeur que celle des autres coings, est plus tendre, plus douce, et plus rouge étant cuite. Le centre du fruit est occupé par cinq loges formées de membranes tendres, renfermant chacune de huit à quatorze pepins aplatis. Il mûrit en octobre et novembre (en vendémiaire et brumaire).

3. Le *coignassier* mâle, *cydonia fructu breviore et rotundiore*, dont le fruit est racceurci et presque rond, et 4, le *Coignassier* femelle, *cydonia fructu oblongo, laeviori*, tiennent le milieu entre le commun et celui de Portugal pour la grandeur de l'arbre et de ses productions. Ces deux et celui de Portugal donnent

des sujets plus forts que le commun, et plus capables de bien nourrir les greffes du poirier.

L'endroit le moins fréquenté d'un jardin est la place convenable aux coignassiers, qui n'exigent ni soins ni culture. Celui de Portugal mérite cependant qu'au moins on décharge sa tête des branches qui la rendent difforme ou trop touffue.

Épine-vinette. L'épine-vinette, *berberis dumetorum*, est un arbrisseau en touffe, dont les brins les plus forts excèdent rarement cinq ou six pieds de hauteur. Ses bourgeons, droits, longuets, souples, portent des boutons dans un ordre alterne, dont le support est garni de trois à cinq petites épines fortes et très-aiguës. De ces boutons, il se développe au printemps de trois à six feuilles inégales, d'entre lesquelles il sort ou un bourgeon, ou une grappe de douze à trente petites fleurs jaunes, composées d'un calice à six pièces inégales; de six pétales alongés, concaves; de six étamines, qui se couchent dans les pétales; d'un pistil cylindrique, surmonté d'un stigmate aplati.

Ses feuilles sont d'une étoffe ferme, de grandeur médiocre, aiguës du côté de la queue, arrondies à l'autre extrémité, garnies par les bords de crénelures terminées par une très-petite épine molle.

Ses fruits sont fort petits, cylindriques, aplatis sur leur longueur, arrondis par les bouts; la peau dure, lisse, d'un beau rouge, couvre une chair fondante, pleine d'eau très-acide, et un ou deux pepins bruns, longs, très-durs. Leur maturité est en novembre (brumaire).

Elle a plusieurs variétés peu intéressantes, distinguées par la couleur du fruit, ou par la grandeur des feuilles. Celle à fruit sans pepin mérite mieux, ou est la seule qui mérite de trouver place dans les jardins, où la bonté du terrain rend ses fruits plus gros; mais ils ne sont sans pepins que lorsque les pieds deviennent vieux, et ont effrité leur terre.

L'épine-vinette ne veut ni taille, ni culture, ni engrais.

Figuier, *ficus*. Les intempéries de notre climat permettent rarement au figuier de s'élever au-dessus d'un grand arbrisseau. Le plus souvent, il forme une touffe, ce qui vaut mieux que d'être monté sur une tige. Ses bourgeons sont gros, garnis de grandes feuilles alternes, épaisses, rudes, découpées en cinq parties inégales, dont les bords sont ondés et découpés, portées par de grosses et longues queues. L'aisselle de chaque queue couvre un ou deux yeux à fruit apparents et faciles à distinguer par trois ou quatre écailles qui sont le calice de la figue, et un oeil à bois qui n'est pas apparent.

Vers la seconde séve, les premiers yeux des bourgeons s'ouvrent et donnent des fruits, dont quelques-uns parviennent à maturité dans les automnes chauds; la plupart sont arrêtés dans leur progrès par les premiers froids, et périssent pendant ou après l'hiver.

Les derniers yeux des bourgeons ne s'ouvrent qu'au printemps suivant, en avril ou mai (floréal), et les fruits qui en sortent mûrissent dans l'été.

Le fruit du figuier renferme, comme réceptacle, un grand nombre de fleurs mâles, placées sous les écailles nombreuses qui couvrent son ombilic, composées d'un calice à quatre ou cinq échancrures, et de deux ou trois étamines avec leurs sommets, et portées par d'assez longues queues; et à peu près autant de fleurs femelles placées au-dessous des mâles, composées d'un calice et d'un embryon surmonté d'un ou deux longs stiles, qui devient une petite semence lenticulaire. Ces fleurs

ne s'ouvrent que lorsque la figue a acquis au tiers au moins de sa grosseur, et ne sont nécessaires ni à son accroissement, ni à sa perfection; mais seulement à la propagation de l'arbre par ses semences.

1. *Figuier* à fruit blanc, *ficus sativa fructu globoso, albo, melliflua.* Ses feuilles sont grandes, découpées peu profondément, ses fruits sont gros, très-renflés par la tête, pointus vers la queue, couverts d'une peau lisse d'un vert très-clair, pleins d'un suc doux et très-agréable. Ce figuier est le plus propre à notre climat.

2. *Figuier* à fruit jaune, figue angélique, *ficus sativa fructu parvo, fusco, intùs rubente.* Ses feuilles sont moindres et découpées moins profondément que celles du précédent; la plupart n'ont que trois découpures; ses fruits sont un peu plus alongés et moins gros; la peau est jaune, tiquetée de vert clair; les semences sont lavées de rouge; le goût est fort bon; ils sont beaucoup plus abondans dans l'automne que dans la première saison.

3. *Figuier* à fruit violet, *ficus sativa fructu parvo globoso, violaceo, intùs rubente.* Il se distingue du n°. 1 par ses feuilles qui sont beaucoup moindres, et découpées très-profondément; par son fruit, dont la peau est d'un violet foncé, la chair rouge, et le goût fort agréable dans les années chaudes. Il produit plus dans l'automne qu'en été. Sa variété à fruit long, dite *figue-poire* et *figue de Bordeaux*, est abondante dans les deux saisons, mais d'un goût peu relevé dans les années même les plus chaudes.

Dans notre climat on peut cultiver, et on cultive plusieurs autres variétés de figuier. Les plus convenables sont celles qui donnent plus de fruit dans la première saison qu'en automne.

Le figuier se multiplie par les marcottes, les boutures, les drageons éclatés des vieux pieds, et la greffe en flûte. Toute terre et toute exposition lui conviennent; mais ses fruits sont plus tardifs et de moindre qualité dans les terrains froids, et aux mauvaises expositions. Il ne réussit mieux nulle part que dans des cours fermées de bâtimens, dans des côteaux, ou contre des murs exposés au midi.

Pour le préserver des rigueurs des hivers, qui pourroient quelquefois le faire entièrement périr, s'il est placé au pied d'un mur, il faut incliner ses branches, les approcher, les attacher contre le mur, et les couvrir de paille, fougère, genêts, etc. S'il est planté en plein-vent, lorsque la saison devient rigoureuse en décembre (frimaire), il faut en butter les pieds, approcher et lier les unes contre les autres ses branches avec des liens de paille ou d'osier; les envelopper de grande paille bien retenue avec des osiers: on peut, pour plus de sûreté, filer un très-gros lien de paille, et couvrir le tout de ces révolutions faites immédiatement les unes contre les autres.

Vers la mi-mars (à la fin de ventôse), on débute le pied de l'arbre, et on le découvre peu à peu et successivement de bas en haut, de sorte que l'extrémité demeure couverte jusqu'à ce qu'elle n'ait plus rien à craindre des froids tardifs.

Alors il faut retrancher tout le bois mort, tailler à un ou deux yeux les branches chifonnes, si elles ne font point confusion; à trois ou quatre yeux les branches moyennes, qui ne montrent point de fruit, et même les gros bourgeons, qui sont fort longs, afin de multiplier les branches et d'en rapprocher les étages; car chaque oeil ne produisant qu'une fois du fruit, on ne peut se procurer de nouveaux yeux qu'en faisant naître de nouvelles branches.

Quoique le figuier ne soit pas aussi docile et aussi capable d'une forme régulière que les autres arbres, cependant en le conduisant avec soin et avec intelli-

Digitized by Google

gence dès sa jeunesse, il peut être agréable en espalier; du moins est-il plus facile de l'y défendre des hivers, et d'y rendre ses fruits plus hâtifs. Voici le traitement qui a paru lui convenir le mieux :

1°. A la fin de novembre ou en décembre (en frimaire) avant les fortes gelées, tailler tous les gros bourgeons longs de trois à cinq pieds, à un pied et demi ou à deux pieds, suivant la distance à laquelle on veut avoir un nouvel ordre de branches; les bourgeons moyens, longs de un à deux pieds à huit ou dix pouces; les bourgeons foibles, maigres, effilés, à un ou deux yeux, pour en obtenir des branches à fruit. Laisser entiers les petits bourgeons courts et bien nourris; car, quoique plusieurs auteurs disent que le figuier ne porte de fruit que sur le gros bois, ces petites branches portent souvent autant de figues qu'elles ont d'yeux. On taille avant l'hiver, parce qu'alors il suinte des plaies très-peu de suc laiteux, au lieu qu'au printemps la grande quantité qui en découlent affoiblit les branches taillées, et fait avorter les productions de leurs derniers yeux. On ne taille point immédiatement près un oeil, comme on taille les autres arbres, mais on laisse un onglet comme à la vigne. Malgré ces attentions, il arrive souvent que le dernier oeil des tailles ne donne qu'un bourgeon foible.

2°. Palisser le plus régulièrement qu'il est possible, laissant entre les branches plus d'espace qu'on n'en laisse entre celles des autres arbres, et évitant la confusion que la grandeur des feuilles du figuier lui rend fort préjudiciable en occasionnant l'étiolement des jeunes pousses. Lorsqu'il arrive de fortes gelées, couvrir avec des paillassons; et, si le froid devient excessif, jeter sur la plate bande des feuilles d'arbres ou de la litière, pour l'empêcher de pénétrer aux racines, qui y sont d'autant plus sensibles, qu'elles ont toujours de la séve en mouvement; car en quelque temps qu'on déplante des figuiers, toutes leurs racines coupées, ou offensées, rendent du suc laiteux. Retirer ces paillassons pendant les dégels, les temps doux, et les gelées qui ne sont pas fortes. Dans les hivers ordinaires toutes ces couvertures ne sont pas nécessaires, à moins qu'il ne survienne des neiges et des givres que le soleil fond pendant le jour, et qui se convertissent en glace pendant la nuit. Ce sont ces intempéries qui endommagent le plus les figuiers : aussi dans les espaliers au nord ou au couchant souvent ils souffrent moins qu'au midi, parce qu'ils n'y éprouvent point ces alternatives journalières de glace et de dégel.

Ou bien, le figuier étant taillé, lier par faisceaux les branches qui peuvent s'approcher les unes des autres; envelopper ces faisceaux avec de la grande paille, et les attacher au mur; ou les couvrir comme il a été dit ci-devant; les découvrir au printemps par parties et successivement, et les palisser. Lorsque les figuiers sont enveloppés de paille, il faut tendre des quatre de chiffre au pied, ou y mettre de la noix vomique préparée sous des faîtières, sous des pierres plates, ou dans des tuyaux, afin qu'elle soit à couvert de la pluie; car souvent les mulots se logent dans ces couvertures, et rongent l'écorce des arbres.

Lorsque le figuier a acquis de l'âge, de l'étendue, et un grand nombre de branches, il pousse rarement de longs et forts bourgeons, et il n'est plus nécessaire de le tailler que pour y renouveler et y multiplier le bois. Mais il faut le tailler, ou ravaler le milieu, sur le vieux bois même qui reperce facilement, pour y faire naître de nouveaux bourgeons; autrement il se trouveroit nud et dégarni, et il n'y auroit de feuilles et de fruits qu'aux extrémités de l'arbre.

3°. Les yeux de toutes les feuilles développées avant la fin de juin (à la mi-

messidor), s'ouvrent et produisent en juillet et août (thermidor et fructidor) des figues qui ne peuvent mûrir; de sorte qu'il n'y a de fruit à espérer pour l'été suivant, que de la partie des bourgeons qui s'est formée après juin (messidor), dont les hivers même les moins rigoureux endommagent et obligent ordinairement de retrancher l'extrémité. Mais les figues sorties des yeux avant la fin de juin (à la fin de prairial) mûrissent presque toutes pendant l'automne.

Si donc du 1 au 10 juin on pince ou casse au-dessus de la quatrième ou cinquième feuille les forts et les moyens bourgeons de l'année, on avancera la sortie des figues; elles sortiront de ces bourgeons avant la saint-Jean, et en même temps plusieurs bourgeons, qui ne donneront du fruit qu'au printemps suivant, et qui résisteront aussi-bien et mieux à l'hiver, que n'auroit résisté la partie des bourgeons formée après juin (messidor). Par cette pratique, on procurera des figues d'antomne; et en multipliant les bourgeons, qui ne produiront aucune figue de la seconde saison, on rendra la récolte d'été plus abondante. Cette opération a lieu sur les figuiers en plein-vent, comme sur ceux en espalier. Ses avantages sont évidens.

Dans les vieilles touffes, il faut tous les ans avant l'hiver supprimer, jusque sur la souche, les brins usés ou dégarnis du bas, afin de faire profiter les autres, naître de jeunes brins, et de renouveler successivement l'arbre.

Quelques voies d'eau jetées au pied du figuier pendant l'été, entretiennent sa vigueur et augmentent le volume de ses fruits. Ces arrosemens sont nécessaires dans les terrains et les étés secs.

Serrer, rencaisser, palisser, arroser les Figuiers, etc.

Dès le mois de novembre (brumaire), on met dans la serre ceux qui sont en caisse, et on ne doit les retirer qu'avec les orangers. Dès qu'ils sont hors de la serre, on les arrose une bonne fois; et quand il n'y a plus rien à craindre du temps, on les expose à demeure en plein air et en plein soleil; on les arrose d'abord tous les trois jours; en juin, juillet et août (du prairial à thermidor), de deux jours l'un, et tous les jours dans les grandes chaleurs; les figues en deviennent plus grosses.

On laisse les figuiers deux ans dans leurs premières caisses; et au bout de ce temps, on les met dans d'autres plus grandes, et on les change ensuite tous les quatre ans seulement; ils en deviennent plus gros et plus beaux. On leur coupe une partie des racines toutes les fois qu'on les change.

Cueillette des Figues.

Cet arbre porte deux fois l'an, au printemps et en automne.

Il ne faut jamais cueillir les figues dans l'ardeur du soleil; et, pour les manger dans leur véritable maturité, on ne doit cueillir que celles qui ont à l'oeil une larme de sirop : on les met sur le côté, dans une corbeille garnie de feuilles, qu'on porte à la fruiterie pour y passer une nuit, et le lendemain, on les sert sur table, dans la même situation.

On fait sécher au four ou au soleil, les figues qu'on ne veut pas manger dans leur point de maturité : on les cueille, sans qu'elles soient ni trop vertes ni trop mûres; on les étend sur des claies, en lieu où le soleil donne tout le jour, et

no

on les couvre la nuit, de peur de la rosée ou de la pluie qui les gâteroit : quand elles sont bien sèches, on les prend toutes chaudes sur le midi; on les met, bien pressées, dans des pots vernissés, et on les garde dans un lieu sec. Celles qu'on fait sécher au four, s'y mettent aussi sur des claies, après que le pain en est dehors.

Mûrier. Cet arbre, *morus fructu nigro*, devient grand, mais mal fait et sans régularité. Ses bourgeons, de grosseur et de longueur médiocre, portent, dans un ordre alterne, des feuilles assez grandes, presque cordiformes, dentelées profondément, qui nourrissent chacune un gros bouton.

Au mois de mai, les boutons produisent des bourgeons. Des premiers anneaux qui sont à leur base, et de l'aisselle de leur trois ou quatre premières feuilles, à côté du bouton qu'elles nourrissent pour l'année suivante, il sort des épis ou grouppes de très-petites fleurs attachées immédiatement sur un support commun. De ces épis, les uns ne contiennent que des fleurs mâles, composées d'un calice à quatre échancrures, de quatre étamines, et d'un pistil avorté, qui tombent après la fécondation. Les autres sont plus grands, et ne contiennent que des fleurs femelles au nombre de dix à trente-six, composées d'un calice charnu à quatre échancrures qui demeurent fermées, et couvrent l'embryon d'un pistil dont le stile se divise en deux filets.

Ces embryons et les échancrures du calice qui se changent en lobes charnus, deviennent des baies qui, serrées les unes contre les autres sans aucune adhérence, forment une *mûre*. Leur peau très-fine et d'un noir foncé, renferme une eau aigrelette et une petite semence aplatie. Ces fruits mûrissent successivement depuis la fin de juillet jusqu'à la fin de septembre (de la mi-thermidor au commencement de vendémiaire).

Le mûrier se plante dans une cour ou autre lieu abrité. La souplesse de ses bourgeons le rend propre pour l'espalier, où il donne de plus beaux fruits. Il faut le tailler tant pour la régularité de sa forme, que pour multiplier le jeune bois qui seul produit du fruit.

Il se propage par marcottes, et mieux par boutures. En mars ou avril (en germinal), on coupe des bourgeons de la dernière pousse avec huit ou dix lignes de bois de deux ans, comme pour des crossettes de vigne; et sans raccourcir ces bourgeons ni en rien retrancher, on les plante en bon terrain et en bonne exposition, laissant hors de terre trois ou quatre yeux; on plombe bien à l'eau; on couvre d'une bonne épaisseur de mousse le terrain, et même les boutures jusqu'à ce qu'elles commencent à pousser, afin de préserver l'un de la sécheresse sans être obligé d'arroser fréquemment, et les autres des rayons du soleil. Ou bien on les plante dans des pots ou des terrines; on les couvre pareillement de mousse; et on les met sous cloche ou châssis, dans une couche de chaleur fort tempérée.

1. Néflier, *mespilus sylvestris.* La grandeur du *néflier* des bois approche de celle d'un petit arbre. Ses bourgeons portent des feuilles alternes fort alongées, terminées en pointe par les deux extrémités, quelquefois unies, quelquefois finement dentelées par les bords, couvertes d'un duvet très-fin, qui nourrissent un bouton et une épine, ou seulement un des deux.

Au printemps ses yeux à fruit, comme ceux du coignassier, qui est évidemment de la famille du *mespilus* plutôt que de celle du *pyrus*, produisent un petit bourgeon qui se garnit dans sa longueur de plusieurs feuilles, et se termine par une fleur solitaire, composée d'un calice charnu à cinq divisions longuettes;

de cinq grands pétales blancs, arrondis ; d'une vingtaine d'étamines, et d'un pistil, dont l'embryon, qui fait partie du calice, porte cinq stiles terminés par des stigmates.

L'embryon devient un petit fruit, dont l'ombilic, très-large et très-ouvert, est bordé des échancrures du calice; il est arrondi sur son diamètre, aplati par les extrémités, couvert d'une peau brune, et renferme cinq noyaux osseux. La chair grossière de ce fruit de fantaisie n'est comestible que lorsqu'il est mol.

2. *Néflier* cultivé à gros fruit, *mespilus folio laurino major.* Ce néflier et toutes ses productions surpassent beaucoup le précédent. Sa fleur contient plus de quarante étamines. Son fruit, sept ou huit fois plus gros que le précédent, est moins délicat.

3. *Néflier* à fruit sans noyaux, *mespilus folio laurino*, *fructu spadonio.* Cette variété un peu plus grande que le néflier des bois, en diffère par la fleur, dont les cinq échancrures du calice sont presque de même grandeur, forme et couleur que les pétales; les étamines sont au nombre de trente à quarante; et les trois stiles sont informes et sans stigmates; par les fruits de grosseur à peine égale aux nèfles des bois, qui sont sans noyaux, mollissent mieux que les autres, et par ces raisons leur sont préférables.

Les bonnes variétés de néflier se perpétuent par la greffe en fente, ou en écusson sur l'épine, le néflier des bois, l'azerolier, le coignassier, le poirier. Cet arbre réussit dans tous les terrains, et est capable de toutes les formes.

Noisetier, *corilus.* Le *noisetier* n'est qu'un arbrisseau qui s'élève sur une tige, ou qui plus souvent forme une touffe. Ses branches se garnissent d'un grand nombre de petits bourgeons qui portent d'assez grandes feuilles alternes, arrondies, dentelées et sur-dentelées par les bords, couvertes d'un duvet fin. De leurs yeux, les uns produisent de nouveaux bourgeons, d'autres des fleurs mâles, et d'autres des fleurs femelles. Les fleurs mâles sont attachées les unes contre les autres en fort grand nombre, sur un support ou filet pendant et assez long, et forment une espèce d'épi qu'on nomme *chaton*: elles sont composées d'un calice ou écailles à cinq divisions et de cinq à dix étamines. Les fleurs femelles, grouppées de deux à huit, rarement solitaires, sont composées d'un ovaire surmouté de deux stiles, renfermé dans un calice monophylle à quinze découpures.

L'embryon devient un fruit sphérique, dont l'enveloppe osseuse renferme une amande d'un goût agréable. Le calice de la fleur croit avec le fruit, l'enveloppe en grande partie et ne s'en détache qu'à sa maturité.

Cet arbrisseau commun dans les bois, a plusieurs variétés qui lui sont préférables par la grosseur et la faveur de leur fruit, et qui peuvent trouver place dans le coin le plus négligé d'un jardin, où elles ne demandent ni soins ni culture. Les principales sont l'*avelinier* à gros fruit rond; l'*avelinier d'Espagne* à fruit anguleux; le *noisetier franc* à fruit blanc ovoïde; le *noisetier franc* à fruit ovoïde rouge, dont la pellicule qui enveloppe l'amande est rouge.

Ces variétés se propagent par les drageons enracinés, et peuvent s'élever sur une seule tige qui forme une tête assez étendue.

Pêcher, *persica.* Le pêcher ne devient qu'un petit arbre. Ses bourgeons sont droits, longuets, garnis de feuilles alternes, entières, longues, terminées en pointe aiguë, dentelées finement par les bords, portées par de grosses queues courtes. A chaque noeud des bourgeons il se développe une, deux, trois feuilles, rarement plus, de grandeurs inégales, et par conséquent il s'y forme des yeux simples, doubles, triples, quelquefois grouppés en plus grand nombre, dont celui qui est né sous

Digitized by Google

l'aisselle de la grande feuille est un oeil à bois, et les autres sont des yeux à fruit.

La fleur est composée d'un calice en godet percé par le fond, divisé par le bord en cinq échancrures obtuses, concaves; de cinq pétales disposés en rose, arrondis, dont la grandeur et le ton de couleur varient suivant la variété du pêcher; de vingt à trente étamines placées par faisceaux de quatre à six entre les divisions du calice; d'un pistil, dont l'embryon arrondi porte un stile terminé par un stigmate.

Le fruit est arrondi, charnu, succulent, ferme, ou fondant; couvert d'une peau lisse ou velue, rouge, jaune, violette, etc. suivant la variété. Il contient un gros noyau très-dur, rustiqué, terminé par une pointe, qui renferme une amande amère.

La plupart des bonnes variétés de pêcher ne se perpétuent que par la greffe en écusson à oeil-dormant, sur l'amandier pour les terrains qui ont de la profondeur; ou sur le prunier de saint-Julien pour les terres qui ont peu de fond, pourvu qu'elles ne soient pas arides; ou sur l'abricotier. L'écusson doit être levé aux noeuds des bourgeons moyens, qui sont garnis d'yeux doubles ou triples bien soûtés, et être appliqué sur les sujets au déclin de leur seconde sève, par conséquent vers la fin de juillet (thermidor) sur le prunier, un peu plus tard sur l'abricotier et le vieux amandier, vers la mi-septembre (fin de thermidor) sur le jeune amandier.

Toutes les variétés de pêcher, excepté les chevreuses, la bourdin, la malte, la nivette, et celles qu'on nomme *pêchers de vigne*, ordinairement élevées de noyau, veulent l'espalier; et leur succès y est plus ou moins complet suivant la culture, et le grain de terre qui contribue beaucoup à la durée des arbres et aux qualités de leur fruit. Un terrain doux, meuble, substancieux, profond, ni sec, ni humide, est parfait pour le pêcher.

L'exposition du nord ne convient à aucune variété de pêcher. Celle du midi est nécessaire aux variétés tardives, et à la plupart des autres dans les terres froides et humides.

La taille est nécessaire aux pêchers en plein vent, comme à ceux qui sont plantés en espalier.

1. *Avant-pêche* blanche, *persica flore magno, praecoci fructu albo minimo.* Ce pêcher se distingue assez par son fruit, qui mûrit vers la mi-juillet (à la fin de messidor). Il est fort petit, sphérique, ou un peu alongé, terminé par un mamelon couvert d'une peau fine, velue, toute blanche, ou très-légérement lavée de rouge, du côté du soleil; sa chair est toute blanche, peu succulente, très-sucrée et un peu musquée; son noyau ne se détache pas entièrement de la chair.

2. *Avant-pêche* rouge, *persica flore magno, fructu aestivo rubro minimo.* Il diffère du précédent par ses fleurs de couleur de rose moins légère; et par son fruit moins petit, bien arrondi, teint de rouge vif du côté du soleil, jaune clair du côté opposé, de goût sucré et musqué. Quelquefois son noyau est fort adhérent à la chair. Il mûrit quinze jours ou trois semaines plus tard.

3. *Avant-pêche* jaune, *persica aestiva flore parvo, fructu minori, carne flavescente.* Ses fleurs sont petites, d'un rouge foncé. Son fruit est petit, un peu alongé, terminé par un gros mamelon pointu, couvert d'une peau très-veloutée, d'un beau jaune, teinte de rouge très-foncé du côté du soleil. La chair est fine, fondante, jaune, d'un beau rouge autour du noyau, douce et sucrée. Il mûrit vers la fin d'août (au commencement de fructidor).

4. *Pêche jaune*, alberge jaune, *persica flore parvo, fructu medio, carne flavescente.* Ce pêcher ne se distingue du précédent que par son fruit, qui est plus gros, d'un goût sucré et vineux, et qui mûrit un peu plus tard.

Il a une variété nommée *rossanne*, qui n'en diffère que par le fruit un peu plus gros et plus tardif.

5.° *Pêches de Troies*, double de Troies, petite mignonne, *persica aestiva*, *flore parvo*, *fructu medio*, *trecassina*. L'arbre ressemble beaucoup au pêcher n°. 2; mais ses fleurs sont fort petites, son fruit est double en grosseur, quelquefois sphérique, quelquefois alongé, blanc un peu jaune, d'un rouge très-foncé du côté du soleil. Sa chair est fine et toute blanche; l'eau est abondante, vineuse, agréable, le noyau est un peu trop adhérent à la chair. Sa maturité est vers la fin d'août (à la fin de fructidor).

La *pêche-cerise* paroît une variété de la petite mignone. C'est un fruit de même grosseur, bien fait, lisse, brillant, d'un blanc de cire d'un côté, d'un beau rouge cerise de l'autre, beaucoup plus agréable aux yeux qu'au goût. Il mûrit un peu plus tard. La taille et le port de l'arbre, ses fleurs, ses feuilles, etc. sont semblables.

6. *Madeleine* blanche, *persica flore magno*, *fructu globoso*, *compresso*, *cortice et carne albis*. Ce pêcher, difficile sur le terrain, se distingue par la moelle brune de ses bourgeons, par ses grandes fleurs d'un rouge très-pâle, par la dentelure profonde de ses feuilles, par son fruit plus gros qu'aucun des précédens, dont la peau fine et blanche est un peu fouettée de rouge tendre du côté du soleil; la chair est fine, délicate, blanche, pleine d'eau plus ou moins sucrée, musquée, relevée suivant le terrain. Il mûrit vers la mi-août (à la fin de thermidor).

7. *Madeleine rouge*, madeleine de Conrson, *persica flore magno*, *fructu paululum compresso*, *cortice rubro*, *carne venis rubris muricati*. L'arbre, fort ressemblant au précédent, a les fleurs un peu plus teintes, les feuilles dentelées encore plus profondément; son fruit est plus gros, sphérique, d'un beau rouge du côté du soleil; la chair blanche, mêlée de veines rouges auprès du noyau, est abondante en eau sucrée, relevée, excellente. Cette pêche mûrit à la mi-septembre (à la fin de fructidor).

Il y a une variété dont le fruit un peu moins gros ne mûrit que vers la fin d'octobre (en vendémiaire).

8. Pêche-Malte, *persica flore magno*, *fructu compresso*, *cordice rubescente*, *carne albâ*. C'est une variété de la madeleine blanche, dont la moelle est brune; les feuilles sont dentelées plus profondément; les fleurs de même couleur et grandeur; le fruit sphérique aplati, de même grosseur, se marbre de rouge clair et de rouge foncé du côté du soleil; la chair est toute blanche, fine, remplie d'eau musquée très-agréable. Sa maturité est après la mi-septembre (en fructidor).

Ce pêcher réussit bien en plein-vent, où il n'y a que les fruits exposés au soleil qui prennent un peu de couleur, les autres demeurent blancs. Il se multiplie par les semences, sans dégénérer.

9. *Pourprée* hâtive, *persica flore magno*, *fructu globoso*, *aestivo*, *obscure rubente*, *aquoso*, *suavissimo*. Les fleurs sont grandes, bien ouvertes, teintes de rouge vif, le fruit gros, divisé suivant sa hauteur en deux hémisphères par un sillon large et profond; sa peau est veloutée, d'un beau rouge très-foncé du côté du soleil, tiquetée de rouge vif de l'autre; sa chair, fine et très-fondante, est d'un rouge fort vif auprès du noyau, blanche ailleurs, très-abondante en eau d'un goût excellent. Ce fruit mûrit dans le commencement d'août (à la mi-thermidor).

10. Pourprée tardive, *persica flore parvo*, *fructu serotino*, *globoso*, *obscurè rubente*, *suavissimo*. L'arbre n'a aucun caractère distinctif, ses fleurs sont fort petites, son fruit est gros, sphérique bien arrondi, divisé par une gouttière peu

marquée, couvert d'une peau veloutée, jaune-paille d'un côté, rouge vif et foncé ou pourpre du côté du soleil; la chair fort rouge auprès du noyau, est pleine d'eau très-relevée. Sa maturité est au commencement d'octobre (en vendémiaire).

11. *Mignonne*, grosse mignonne, veloutée, *persica flore magno*, *fructu globoso*, *pulcherrimo*, *saturè rubro*. Les fleurs de ce pêcher vigoureux et très fécond, sont grandes et d'un rouge vif, son fruit est gros, bien arrondi, divisé par une gouttière profonde, mais peu ouverte; la peau, couverte d'un duvet très-fin, est d'un vert clair tirant sur le jaune, très-finement tiqueté de petits points rouges, le soleil teint l'autre côté de rouge très-foncé; la chair, fine, fondante, délicate, blanche, marbrée de rouge vif auprès du noyau, est pleine d'une eau sucrée, vineuse, relevée. Ce beau fruit, une des plus excellentes pêches, mûrit après la mi-août (au commencement de fructidor).

12. *Vineuse*, pourprée hâtive de quelques-uns, *persica flore magno*, *fructu æstivo*, *globoso*, *obscurè rubente*, *vinoso*. C'est une variété du précédent, dont le fruit moins gros est d'un rouge très-foncé presque dans toute sa surface et d'un goût plus vineux.

13. *Bourdine*, narbonne, *persica flore parvo*, *fructu globoso*, *pulcherrimo*, *saturè rubro*. Autre variété de la grosse mignonne, dont les fleurs sont petites, lavées de couleur rose, plus rouges par les bords; le fruit aussi beau, teint des mêmes couleurs, est d'un goût plus parfait. Elle mûrit dans le même temps.

14. Chevreuse hâtive, *persica flore parvo*, *fructu æstivo*, *oblongo verrucoso*. Les fleurs de ce pêcher sont petites, ses fruits sont gros, de forme un peu alongée, souvent parsemés de petites bosses, surtout auprès de la queue; la peau est jaune, et prend un rouge vif et clair du côté du soleil; la chair, marbrée de rouge très-clair auprès du noyau, devient un peu pâteuse dans l'extrême maturité, et aux mauvaises expositions; l'eau est sucrée et agréable. Sa maturité est à la fin d'août (au commencement de fructidor).

15. *Chancelière* à grande fleur, *persica flore magno*, *fructu oblongo*, *verrucoso*. Ce pêcher est une variété du précédent, qui en diffère par ses grandes fleurs, et par son fruit un peu moins alongé, d'un goût plus sucré et plus agréable, qui mûrit un peu plus tard: la cavité où s'implante la queue est ordinairement bordée de quelques petites verrues, souvent même le corps du fruit en est parsemé. Quelques-uns donnent le même nom à une autre variété de la chevreuse, dont la fleur est petite, le fruit moins gros et moins alongé que la chevreuse.

La véritable *pêche d'Italie*, est aussi variété de la chevreuse, plus grosse, plus tardive, de couleur plus pâle, dont l'eau est plus abondante: tous les pêchers de chevreuse sont très-vigoureux; cette variété l'est plus que les autres.

16. *Chevreuse tardive*, pourprée, *persica flore parvo*, *fructu serotino*, *oblongo verrucoso*. Cette variété, dont la fécondité surpasse encore celle des autres chevreuses, diffère de la chevreuse hâtive par son fruit un peu moins alongé, de couleur presque verte, teint d'un beau rouge pourpre du côté du soleil, plein d'eau excellente. Il mûrit à la fin de septembre (vendémiaire). Le nom de *pourprée* que quelques-uns donnent à cette pêche et à celle n°. 12, à cause de leur couleur, ne doit point les faire confondre avec les véritables pourprées n°. 9 et 10.

17. Admirable, *persica flore parvo*, *fructu magno globoso dilutè rubente*, *carne firmâ saccharatâ*. Les fleurs de ce grand et vigoureux pêcher abondant en bois et en fruit, sont petites et légérement lavées de rouge. Son fruit est très-gros, bien arrondi, jaune clair, rouge-vif du côté du soleil. La chair est ferme,

fine, blanche, teinte de rouge-clair auprès du noyau, pleine d'une eau douce, sucrée, d'un goût vineux, relevé, admirable. Sa maturité est à la mi-septembre (en fructidor).

18. *Galande*, bellegarde, *persica flore parvo*, *fructu magno*, *globoso*, *otro-rubente*, *carne firmâ saccharatâ*. Ce pêcher est une variété du précédent. Son fruit un peu plus bâtif est presqu'entièrement teint de rouge pourpre qui se fonce beaucoup du côté du soleil. L'eau est sucrée et fort bonne.

19. Royale, *persica flore parvo*, *fructu magno atro-rubente serotino*. La force, la fécondité, les feuilles, les fleurs de ce pêcher, le font regarder comme une autre variété de l'admirable. Son fruit est gros, moins arrondi, terminé par un mamelon assez saillant, quelquefois parsemé de petites bosses; le ton des couleurs de sa peau et de sa chair tient le milieu entre celui de l'admirable et celui de la galande. L'eau est sucrée, relevée, agréable. Cette pêche mûrit à la fin de septembre (à la fin de fructidor).

20. *Admirable* jaune, abricotée, pêche-d'abricot, *persico flore amplo*, *fructu globoso serotino flavo*, *carne buxeâ*. Ce pêcher ressemble assez au n°. 17 pour en paroître une variété. Il est très-fécond, même en plein-vent. Sa fleur est grande et belle, son fruit est sphérique, un peu moins renflé par la tête, de couleur jaune que le soleil lave légérement de rouge. La chair ferme, quelquefois un peu pâteuse, est de la même couleur que celle de l'abricot commun, et l'eau en a un peu le goût; la chair est rouge auprès du noyau qui est petit, comme celui de l'admirable et de toutes ses variétés. Sa maturité est en octobre (vendémiaire). En plein-vent, le fruit gagne en bonté ce qu'il perd en grosseur. Ce pêcher ne dégénère point par les semences.

21. *Teton* de Vénus, *persica flore parvo*, *fructu globoso magno papilloto*, *dilutè rubente*, *gratissimo*. Ce pêcher ressemble aussi à l'admirable par son port, ses feuilles et ses fleurs; ses fruits, ordinairement plus gros, moins bien arrondis, la plupart terminés par un très-gros mamelon, sont d'un jaune-paille qui se lave légérement de rouge du côté du soleil. La chair est de couleur de rose auprès du noyau; l'eau est d'un goût très-fin et très-agréable; ce beau fruit mûrit à la fin de septembre (en fructidor).

22. *Nivette*, veloutée, *persica flore parvo*, *fructu magno globoso*, *dilutè rubente*, *serotino*. Ses fleurs sont petites, d'un rouge foncé; son fruit est gros, sphérique, un peu alongé; la peau d'un jaune peu différent du vert, se lave de rouge vif fouetté de rouge foncé du côté du soleil; elle est garnie d'un duvet fin et très-épais. La chair est ferme, veinée de rouge vif auprès du noyau; l'eau est sucrée et relevée, si le fruit a passé quelques jours dans la fruiterie; cette pêche mûrit à la fin de septembre (en fructidor).

23. Persique, *persica flore parvo*, *fructu oblongo*, *costato*, *verrucoso*, *vinoso*, *serotino*. Ce pêcher est très-fécond, même en plein-vent; il peut se multiplier de semences; ses fleurs sont petites, légérement lavées de rouge; son fruit alongé, mal arrondi, anguleux, souvent semé de petites bosses, dont une plus saillante est placée près de la queue, est gros, d'un beau rouge du côté du soleil; la chair, teinte de rouge auprès du noyau, est ferme, succulente, d'un goût fin, relevé. Cette pêche, très-agréable, la meilleure des tardives, mûrit en octobre et novembre (en brumaire).

24. Jaune-lisse, *persica flore parvo*, *fructu globoso*, *buxeo*, *glabro*, *serotino*. L'arbre ressemble beaucoup au suivant; ses fleurs sont de grandeur médiocre; son

fruit est à peine de moyenne grosseur, sphérique; la peau est jaune, un peu marbrée de rouge du côté du soleil, lisse et sans duvet; la chair est jaune, sucrée, d'un goût approchant de celui de l'abricot : sa maturité est vers la mi-octobre (à la fin de vendémiaire); cette pêche peut se conserver quinze jours dans la fruiterie.

Nota. Toutes les pêches décrites jusqu'ici ont plus ou moins la chair fondante et facile à détacher de la peau et du noyau, et leur peau, excepté celle de la jaune-lisse et de la pêche-cerise, est couverte de duvet ou poil plus ou moins fin et épais; aucune des suivantes ne réunit ces quatre caractères.

25. Petite violette, *persica flore parvo, fructu glabro violaceo minori, vinoso.* Ce pêcher est beau et fertile; ses fleurs sont très-petites, d'un rouge très-foncé; ses fruits, de grosseur à peu près égale à la petite mignone, sont assez bien arrondis, lisses, d'un jaune-pâle d'un côté, d'un violet clair de l'autre; la chair est fine, teinte de rouge vif auprès du noyau; l'eau est sucrée, vineuse, relevée, excellente, si on laisse le fruit sur l'arbre jusqu'à sa parfaite maturité; c'est une pêche du commencement de septembre (vers la mi-fructidor).

26. Grosse violette, *persica flore parvo, fructu glabro violaceo, majori, vinoso.* Cette variété ne diffère que par le fruit un peu plus tardif, double en grosseur, moins vineux.

27. *Violette* tardive, marbrée, panachée, *persica flore parvo, fructu glabro è rubro et violaceo variegato, serotino, vinoso.* C'est une sous-variété de la grosse violette, dont le fruit est moins rond, un peu anguleux, verdâtre d'un côté, de l'autre violet tacheté de rouge; pour acquérir sa maturité, qui précède peu la mi-octobre (la fin de vendémiaire), il a besoin de la meilleure exposition.

28. *Brugnon* violet musqué, *persica flore magno fructu glabro violaceo, vinoso, carne nucleo adhaerente.* Cet arbre se distingue du précédent par ses grandes fleurs et par son fruit qui est un peu moindre que la grosse violette, teint d'un beau violet clair du côté du soleil; la chair est ferme, très-rouge auprès du noyau, auquel elle est fort adhérente, très-abondante en eau vineuse, musquée, sucrée, excellente, lorsqu'il n'a été cueilli que dans sa parfaite maturité, et qu'ensuite il a passé quelque temps dans la fruiterie; il mûrit à la fin de septembre (au commencement de vendémiaire).

29. *Pavie* madeleine, pavie blanc, *persica flore magno, fructu albo, carne durâ nucleo adhaerente.* Ce pêcher ne diffère de celui de madeleine blanche que par les caractères propres à tous les pavies, qui sont la dureté de la chair et son adhérence à la peau et au noyau; ce pavie mûrit au commencement de septembre (en fructidor).

30. *Pavie* de Pomponne, pavie rouge, *persica flore magno, fructu maximo suave-rubente, carne durâ nucleo adhaerente.* Cet arbre très-vigoureux produit de grandes fleurs qui s'ouvrent mal; son fruit d'une grosseur extraordinaire est d'un côté d'une très-belle couleur rouge, de l'autre d'un blanc tirant sur le vert; la chair est rouge auprès du noyau, dure, mais pleine d'eau musquée, sucrée, vineuse, lorsque ce beau fruit peut parvenir à une parfaite maturité, dans le commencement d'octobre (à la mi-vendémiaire).

31. Le *pavie* jaune, *persica fructu maximo compresso, carne durâ, buxeâ, nucleo adhaerente*, est quelquefois plus gros que le précédent, souvent meilleur, et mûrit aussi bien dans notre climat, où il a été apporté de la ci-devant Provence.

On ne grossira point cette liste de plusieurs variétés de pêchers et de pavies de

qualités mauvaises ou inférieures, telles que le pêcher nain, le pêcher à fleur semi-double, le pêcher de Pau, le pêcher de Corbeil, etc.

Pêches suivant l'ordre de leur maturité.

Avant-Pêche blanche.	Galande.	Chevreuse tardive.
Avant-Pêche rouge.	Pavie-Madeleine.	Brugnon violet.
Avaot-Pêche jaune.	Chancellière.	Royale.
Double de Troyes.	Pêche Malte.	Nivette.
Madeleine blanche.	Pêche d'Italie.	Violette tardive.
Pêche jaune.	Pêche Cerise.	Pourprée tardive.
Pourprée bâtive.	Petite Violette.	Persique.
Chevreuse bâtive.	Grosse Violette.	Pavie rouge.
Vineuse.	Bourdio.	Pavie jaune.
Mignonne.	Admirable.	Admirable jaune.
Madeleine rouge.	Tetoo de Véous.	Jaune lisse.

Poirier. Le poirier, *pyrus*, est un des plus grands et des plus beaux arbres fruitiers, s'élevant droit, et soutenant bien ses branches nombreuses sans confusion; ses feuilles sont alternes, entières, lisses, de forme ovale alongée, rétrécie et terminée en pointe, dentelées légérement, ou unies par les bords, portées et soutenues fermes sur des queues menues et assez longues.

Ses fleurs sont composées d'un calice charnu en godet peu profond, à cinq échancrures longuettes, terminées en pointe; de cinq pétales blancs, oblongs, arrondis par leur extrémité; de vingt à trente étamines; et d'un pistil, dont les cinq stiles déliés, surmontés de leurs stigmates, reposent sur un embryon qui fait partie du calice; les fleurs sont rassemblées par bouquets et attachées sur un support fort court.

Son fruit charnu, succuleot, terminé par un ombilic étroit bordé des échancrures du calice, varie de forme, de grosseur, de couleur, de goût, et est porté par une queue plus longue ou plus courte, suivant l'espèce. Son centre est occupé par cinq loges formées de membranes tendres, dont chacune renferme deux pepins.

Les variétés du poirier se perpétuent par les greffes en écusson, en fente, en couronne sur le poirier sauvage, pour les grands plein vents dans les terrains qui ont beaucoup de profondeur; sur les grands coignassiers pour les plein vents dans les terrains médiocrement profonds, et pour les espaliers qui ont une grande hauteur; sur le petit coignassier pour les espaliers bas, contre-espaliers, etc. Quelques variétés de poires fondantes réussissent sur l'azerolier, l'aubépine, le néflier et le cormier: en quelque forme qu'on élève le poirier, il peut être greffé sur franc, lorsque le terrain a assez de profondeur.

Les terrains de sable gras et frais sont les plus propres au poirier; les terres qui ont très-peu de profondeur, ou qui sont glaiseuses, compactes et froides, ne lui conviennent point; il n'y a aucune exposition où l'on ne puisse planter quelque variété de poirier.

1. Amiré-joannet, *pyrus fructu parvo, pyriformi, glabro, citrino, praecoci.* Ce poirier vigoureux a la feuille un peu lancéolée, la fleur grande et belle. Son fruit est petit, régulièrement pyriforme, lisse, jaune-citron; sa chair blanche et tendre a assez d'eau peu relevée; sa maturité est vers la fin de juin (à la mi-messidor).

2. *Petit muscat*, sept-en-gueule, *pyrus fructu minimo, praecoci.* Ses feuilles sont petites;

petites ; sa taille et la grandeur de ses fleurs ne sont pas proportionnées à ses fruits, les plus petits de toutes les poires, rassemblés par bouquets, teints de vert-clair et de rouge-brun, demi-beurrés, d'un goût musqué, qui mûrissent avec l'amiré-joannet, ou peu après.

3. *Muscat Robert*, poire à la reine, poire d'ambre, *pyrus fructu medio, pyriformi, glabro, è viridi flavescente, aestivo.* Ce poirier se greffe mieux sur franc ; son feuillage est grand ; son fruit est de moyenne grosseur, pyriforme, lisse, d'un vert clair un peu jaune, d'un goût sucré et relevé. La chair est tendre et sans marc ; il mûrit à la mi-juillet (à la fin de messidor).

4. Aurate, *pyrus fructu parvo, cucurbitato, hinc luteo indè dilutè rubente, aestivo.* Il se greffe mieux sur franc ; ses feuilles sont courtes, arrondies, dentelées très-finement : son fruit est petit, turbiné et plus souvent cucurbitacé, jaune très clair, et lavé de rouge, demi-beurré, un peu sec, presqu'aussi hâtif, mais moins relevé que le petit muscat.

5. *Madeleine*, citron des carmes, *pyrus fructu medio, turbinato, è viridi citrino, aestivo.* C'est un arbre vigoureux, dont le fruit, qui succède au précédent en juillet (en messidor), n'est que de moyenne grosseur, figuré en toupie un peu alongée, d'un vert tirant sur le jaune, fondant, sans pierres, doux, parfumé, agréable.

6. Cuisse-madame, *pyrus fructu medio, longissimo, splendente, aestivo.* L'arbre réussit mal sur coignassier ; sa fleur est petite, et sa feuille pointue par les deux extrémités. Le fruit demi-beurré, sucré, un peu musqué, est très-alongé, de grosseur moyenne, luisant, vert et rouge, brun ou roux : il mûrit à la fin de juillet (à la mi-messidor).

7. *Vermillon*, bellissime d'automne, *pyrus fructu medio, longissimo, hinc luteo, indè, pulchrè et saturè rubro, autumnali.* Ce poirier est vigoureux ; sa feuille est presque également rétrécie par les deux extrémités ; sa fleur est très grande et bien ouverte ; son fruit plus alongé encore que le précédent, est de grosseur moyenne, d'un beau rouge foncé, et d'un jaune en partie lavé de rouge clair, cassant pleine d'eau douce et relevée. Il mûrit vers la fin d'octobre (au commencement de brumaire).

8. Gros blanquet, *pyrus fructu parvo, pyriformi, glabro, partim ex albido flavescente, partim dilutiùs rubro, aestivo.* Le feuillage de cet arbre est fort large et sans dentelures ; ses fleurs sont grandes et bien ouvertes ; son fruit pyriforme est petit, lisse, d'un blanc tirant sur le jaune, et lavé de rouge clair, cassant, d'un goût sucré et relevé. Il mûrit à la fin de juillet (à la mi-thermidor).

9. *Blanquet* à longue queue, *pyrus fructu parvo, pyriformi oculo, glabro, albido, aestivo.* Il se greffe mieux sur franc. Son fruit par bouquets est un peu moindre que le précédent, pyriforme, terminé en pointe aiguë à la queue qui est longue, lisse, d'un vert presque blanc, demi-cassant, abondant en eau sucrée, parfumée, agréable. Il mûrit au commencement d'août (à la mi-thermidor).

10. *Petit blanquet*, poire à la perle, *pyrus fructu minimo, elenchi formâ, glabro, aestivo.* Ce poirier, très-fertile, a de grandes fleurs, et de fort petits fruits de la forme d'une perle en poire, d'un blanc un peu jaune, demi cassans, musqués et agréables, un peu plus hâtifs que le précédent.

11. *Epargne*, beau-présent, saint-Samson, *pyrus fructu medio, longissimo, subviridi, maculis fulvis distincto, aestivo.* Ce poirier est fort, et pousse de gros bois ; sa feuille est grande, pend et se soutient mal ; ses fleurs sont très-grandes : son fruit, de moyenne grosseur dans les terres de médiocre qualité, est très-

alongé, renflé vers le milieu, vert marbré de fauve, fondant, quelquefois un peu âcre ; il mûrit à la fin de juillet (à la mi-thermidor).

12. *Ognonet*, archidne d'été, amiré roax, *pyrus fructu medio, turbinato, lucido, partim flavo, partim intensè rubro, aestivo.* Cet arbre, très-fertile, se greffe mieux sur franc ; sa feuille est arrondie ; ses fleurs sont petites, et souvent presque semi-doubles. Son fruit, de grosseur moyenne, de forme turbinée, lisse, brillant, jaune et d'un rouge vif, demi-cassant, un peu pierreux, d'un goût rosat et relevé, mûrit vers le commencement d'août (à la mi-thermidor).

13. Salviati, *pyrus fructu medio, rotundo, cerino, maculis rufis distincto, aestivo.* Il veut être greffé sur franc : son fruit rond, de grosseur moyenne, est couvert d'une peau jaune de cire, lavée de rouge par le soleil, et parsemée de grandes taches rousses qui la rendent rude. Sa chair, demi-beurrée et sans marc, est sucrée, très-parfumée, quelquefois un peu sèche. Cette poire mûrit en août (thermidor).

14. *Orange* musquée, *pyrus fructu medio, aurantii formâ, paululùm compresso, papulato, viridi, aestivo.* C'est un fruit de moyenne grosseur, de la forme d'une orange un peu aplatie, boutoané, vert, et dans sa maturité d'un jaune très-pâle lavé de ronge clair, cassant, sujet à se cotonner, relevé de musc. Il mûrit en août (thermidor).

15. *Orange* rouge, *pyrus fructu medio, aurantii formâ, partim cinereo, partim insigni rutilo, aestivo.* Ce fruit, de la même forme que le précédent, un peu plus gros, gris d'un côté, rouge de corail vers le soleil, cassant, sucré et musqué, mûrit en août (thermidor).

16. *Bourdon* musqué, *pyrus fructu parvo, aurantii formâ, dilutè viridi, aestivo.* Ce poirier, très-fertile, a les feuilles de forme ovale raccourcie ; son fruit, que l'on pourroit nommer *orange hâtive*, mûrit en juillet (messidor). Il est petit, rond, un peu aplati, quelquefois turbiné, d'un vert clair tiqueté de vert foncé, cassant, musqué, de médiocre bonté.

17. *Poire* de jardin, *pyrus fructu magno, aurantii formâ, partim flavo, partim pulchrè et saturè rubro, brumali.* Ce gros fruit un peu boutonné, de la forme d'une orange, est jaune rayé de rouge clair, et teint d'un beau rouge foncé tiqueté de jaune, cassant, un peu pierreux, de goût sucré et fort bon. Il ne mûrit qu'en décembre (frimaire).

18. *Orange* d'hiver, *pyrus fructu medio, aurantii formâ, compresso, spissiùs virente, brumali.* Cette poire, dont la maturité est en février, mars et avril (pluviôse, ventôse et germinal), est de la forme d'une orange aplatie par les extrémités, de moyenne grosseur, boutonnée, d'un vert brun, cassante, sans pierres, d'un goût musqué et agréable.

19. *Martin-sire*, Ronville, *pyrus fructu magno, pyriformi longo, glabro, viridi, brumali.* Les feuilles de ce poirier sont presqu'ovales et unies par les bords ; ses fleurs sont grandes ; son fruit bien fait, pyriforme alongé, est gros, couvert d'une peau très-lisse, d'un vert que la maturité change en jaune ; la chair est cassante, quelquefois pierreuse ; l'eau est douce et sucrée : sa maturité est en janvier (nivôse).

20 *Rousselet* d'hiver, *pyrus fructu parvo, pyriformi, partim viridiori, partim obscurè rubente, brumali.* Ce poirier vigoureux donne un petit fruit pyriforme, vert foncé et rouge très-brun, demi-cassant, assez bon pour une poire à cuire en février et mars (pluviôse et ventôse).

Digitized by Google

21. *Rousselet* de Reims, petit rousselet, *pyrus fructu parvo, pyriformi, partim viridi, partim obscurè rubente, aestivo.* La feuille de ce poirier est grande, pointue par les deux extrémités; son fruit est petit, pyriforme, d'un rouge brun, et d'un vert que la maturité jaunit un peu; sa chair est fine, demi-beurrée, et son eau est relevée d'un parfum propre à cette poire, qui mûrit à la fin d'août (à la mi-fructidor).

22. *Rousselet* hâtif, poire de Chypre, perdreau, *pyrus fructu parvo, pyriformi, hinc intensè rubro, indè flavo, aestivo.* La feuille de ce poirier est raccourcie et arrondie; ses fleurs sont petites; son fruit est petit, pyriforme, couvert d'une peau fine, jaune, et d'un rouge vif tacheté de gris; la chair est demi-cassante, et l'eau très-parfumée et sucrée: il mûrit vers la mi-juillet (à la fin de messidor).

23. *Gros rousselet*, roi d'été, *pyrus fructu medio, pyriformi acuto, scabro, hinc spissiùs virente, indè obscurè rubente, aestivo.* Cette poire, de la même forma que le rousselet de Reims, et mûre dans le même temps, est de moyenne grosseur, un peu plus pointue vers la queue; sa peau est rude, d'un vert foncé et d'un rouge brun; sa chair, demi-cassante, peu fine, est pleine d'eau parfumée.

24. *Poire* sans peau, fleur de guignes, *pyrus fructu medio, pyriformi longo, partim pallidè viridi, partim flavo, maculis sanguineis evanidis conspersa, aestivo.* Ce poirier se greffe mieux sur franc; sa feuille et sa fleur sont grandes; son fruit, de grosseur à peine moyenne, varie de forma; sa plus ordinaire est celle d'un rousselet de Reims un peu alongé. La peau est fine, d'un vert pâle tacheté de gris, et jaune tacheté de rouge pâle; la chair est fondante et sans marc; l'eau est douce et parfumée: cette poire mûrit au commencement d'août (à la mi-thermidor).

25. Martin-sec, *pyrus fructu medio, pyriformi acuminato, hinc melino, indè intensè rubro, autumnali.* La fleur de ce poirier très-fertile est fort grande; son fruit de moyenne grosseur, pyriforme alongé et pointu vers la queue, de couleur isabelle et rouge vif, cassant, souvent un peu pierreux, sucré et agréable, mûrit en novembre, décembre et janvier (brumaire, frimaire et nivôse).

26. Rousseline, *pyrus fructu parvo, pyriformi cucurbitato, autumnali.* L'arbre ne se greffe bien que sur franc; ses feuilles sont petites, arrondies, unies par les bords; ses fleurs sont petites; son fruit, dont la forme varie entre celle d'une poire et celle d'une calebasse, est petit, de couleurs plus claires que le martin-sec, demi-beurré, délicat, sucré, musqué, très-agréable: il mûrit en novembre (brumaire).

27. *Fondante* de Brest, inconnue chez eau, *pyrus fructu medio, pyriformi cucurbitato, glabro, lucido, partim laetè virente, partim dilutè rubescente, aestivo.* Ses fleurs sont petites; son fruit, de grosseur moyenne, plus alongé qu'rrondi, fort renflé vers la tête, est couvert d'une peau lisse, brillante, d'un vert gai tiqueté de vert brun, et légérement lavée de rouge; sa chair est fine, mais cassante, d'un goût sucré et relevé. Il mûrit vers le commencement de septembre (à la mi-fructidor).

28. *Cassollette*, muscat vert, et c., *pyrus fructu parvo, pyriformi, partim è viridi subflavescente, partim dilutè rubente, aestivo.* L'arbre est beau et très-fécond; son fruit est petit, quelquefois de moyenne grosseur, pyriforme, d'un vert clair, tirant sur le jaune, et d'un rouge fort lavé, tendre, sucré et musqué. Il mûrit à la fin d'août (au commencement de fructidor).

29. *Bergamote* d'été, Milan de la Beuvrière, *pyrus fructu magno, turbinato, scabro, laetè virente, punctis fulvis distincto, aestivo.* Ce fruit est gros, de forme turbinée, rude au toucher, d'un vert gai tiqueté de fauve, et quelquefois un peu lavé de roux, demi beurré, prompt à se cotonner, d'un goût peu relevé, cependant agréable Il mûrit au commencement de septembre (à la mi-fructidor).

30. *Bergamote* rouge, *pyrus fructu parvo, turbinato compresso, hinc flavo, indè rubro, aestivo.* Les bourgeons de cet arbre vigoureux et très-fécond sont, comme ceux de la plupart des bergamotes, gros et forts; ses fruits sont petits, ou de moyenne grosseur, de la forme d'une petite toupie raccourcie, jaunes foncés et rouges, tendres, prompts à se cotonner et à mollir, un peu secs et très-parfumés. Ils mûrissent vers la mi-septembre (à la fin de fructidor).

31. *Bergamote* d'automne, *pyrus fructu magno, turbinato compresso, partim flavescente, partim dilutè rufescente, autumnali.* L'espalier convient mieux à ce poirier; son fruit est gros, turbiné, aplati par la tête, lisse, jaune et légèrement lavé de rouge brun tiqueté de gris, beurré et fondant, doux, sucré, un peu parfumé. Il mûrit en octobre, novembre et décembre (vendémiaire, brumaire et frimaire).

32. *Bergamote* Suisse, *pyrus fructu medio, turbinato, taeniis flavis, viridibus et sanguineis virgato, autumnali.* Ce poirier n'aime pas une exposition trop chaude, qui en effet ne convient à aucun arbre panaché; sa feuille est fort alongée; ses bourgeons sont rayés de vert et de jaune; son fruit, de grosseur moyenne, de forme turbinée un peu arrondie, est rayé, suivant sa longueur, de vert, de jaune et de rouge, beurré, fondant, sucré. Il mûrit en octobre (vendémiaire).

33. *Crassane*, bergamote crassane, *pyrus fructu magno, rotundo, è viridi cineneo, autumnali.* Ce poirier vigoureux se greffe mieux sur franc; son fruit est gros (petit dans les terrains médiocres ou secs), de forme plus arrondie que turbinée, d'un gris tirant sur le vert, souvent tacheté de roux, très-fondant et beurré, d'un goût sucré, relevé, quelquefois un peu trop âpre. Il mûrit en novembre (brumaire) et se conserve long temps sans mollir.

Ce poirier a une jolie variété, qui en diffère par la foiblesse de ses bourgeons, et par la petitesse de ses feuilles longues, étroites, bordées de blanc. Elle craint le soleil, qui brûle ses bordures, et la rend peu agréable à la vue. On la nomme *crassane panachée.*

34 *Bergamote* de Soulers, bonne de Soulers, *pyrus fructu magno, propè pyriforme, hinc flavescente, indè rufescente, brumali.* Le fruit est gros ou moyen, suivant la bonté du terrain, pyriforme alongé, très-arrondi par la tête, au contraire des autres bergamotes, lisse, brillant, jaune et fort légérement lavé de rouge brun, beurré, fondant, sans pierres, d'un goût sucré et agréable. Il mûrit en février et mars (pluviôse et ventôse).

35. *Bergamote* de pâque ou d'hiver, *pyrus fructu maximo, rotundo turbinato, hinc viridi, indè leviter rufescente, brumali.* Cet arbre vigoureux a la fleur très-grande. Le fruit est gros ou très-gros suivant le terrain, de la forme d'une toupie courte et un peu arrondie, d'un vert tiqueté de gris que la maturité jaunit peu et que le soleil lave légérement de roux; demi-beurré, sans pierres, d'un goût peu relevé. Il se mange depuis janvier jusqu'en mars (nivôse et pluviôse).

36. *Bergamote* de Hollande, bergamote d'Alençon, Amoselle, *pyrus fructu maximo, propè turbinato, viridi, maximè serotino.* La fleur de ce poirier est fort grande et bien ouverte. Son fruit est très-gros dans un bon terrain; sa forme

est plus ronde que turbinée; sa peau verte devient d'un jaune clair; sa chair, demi-cassante, est abondante en eau agréable assez relevée, approchant de celle du bon-chrétien. C'est la plus tardive des bonnes poires.

37. *Messire-jeon* doré, *pyrus fructu magno, subrotundo, obscurè flavescente, autumnali.* Le bois de ce poirier est gros et court, et la fleur grande. Le fruit est gros, rond, renflé par le milieu, d'un jaune foncé rembruni de grandes taches qui rendent la peau rude, cassant, souvent pierreux, sujet à mollir. Son eau agréable, très-relevée et abondante, compense ses défauts. Il mûrit en octobre (vendémiaire). Le terrain, le sujet, l'âge et l'état de l'arbre font varier la couleur du fruit et sa grosseur.

38 *Robine*, royale d'été, *pyrus fructu porvo, turbinato compresso, è viridi subalbido, aestivo.* Les feuilles et les fleurs de ce poirier, fort ressemblant à celui de cassolette, sont grandes. Son fruit est petit, de la forme d'une toupie courte et arrondie, d'un vert blanchâtre tiqueté de vert brun, qui jaunit ensuite, demi-cassant, un peu sec, sucré et musqué. Il mûrit en août (thermidor).

39. *Epine-rose*, poire de rose, *pyrus fructu magno, subrotundo, compresso, portim è viridi flavescente, partim dilutè roseo, aestivo.* Son bois est gros et court; sa fleur et sa feuille sont grandes; son fruit est gros, sphérique, aplati par les extrémités, ou de forme imitant celle de la Crasanne, d'un vert approchant de jaune tiqueté de brun et lavé de rouge clair, tendre, demi fondant, musqué, sucré, de même goût que la poire d'Ognonnet; il mûrit en août (thermidor). Il y a peu de poires qui ayent été aussi mal comparées, et aussi confondues avec diverses poires qui en sont fort différentes.

40. Double fleur, *pyrus flore semi-pleno, fructu magno, brumali.* Les feuilles de ce poirier vigoureux sont très-grandes; et ses fleurs larges, belles, bien ouvertes, ont de dix à quinze pétales, dont les intérieurs sont beaucoup moindres que les autres. Le fruit est gros, rond, aplati par les extrémités, ou de la forme d'une bergamote, rouge et d'un vert qui jaunit ensuite, sans pierres, plein d'eau; sa chair prend beaucoup de couleur au feu. Il se mange cuit en février, mars et avril (pluviôse, ventôse et germinal).

Il a une variété, *la double fleur panachée*, dont les bourgeons sont rayés de rougeâtre, de vert foncé et de jaune; et les fruits sont panachés de vert et de jaune, et parsemés de taches rouges du côté du soleil.

41 *Bezi* de Caissoy, roussette d'Anjou, *pyrus fructu porvo, subrotundo, viridi maculis subfuscato, autumnali.* Ce poirier, foible et délicat, même dans les bons terrains, greffé sur franc, a le feuillage petit, raccourci, dentelé. Sa fleur est petite; son fruit rond, un peu aplati par la tête, d'un vert qui jaunit ensuite, recouvert de grandes taches brunes, tendre et beurré, d'une eau fort semblable à celle de la Crasanne, mais plus douce et sans âpreté. Il mûrit de novembre en février (de brumaire à ventôse).

42. Franc-réal, *pyrus fructu magno, utrinque ocuto, subvirescente, maculis furfuraceis distincto, autumnali.* La fleur de ce poirier fertile et vigoureux est petite. Son fruit est gros, renflé par le milieu, diminuant de grosseur par les deux extrémités, de diamètre égal à sa hauteur, verdâtre tacheté de roux. Cette poire est bonne cuite en octobre et novembre (en vendémiaire et brumaire).

43. *Epine* d'été, fondante musquée, *pyrus fructu medio, pyriformi longo, viridi, glabro, aestivo.* Son feuillage est alongé; son fruit, de la forme d'une poire très-alongée, bien arrondi par la tête, est de moyenne grosseur, très-lisse,

vert pré, fondant, quelquefois un peu pâteux, très-musqué. Il mûrit au commencement de septembre (à la mi fructidor).

44. Poire-Figue, *pyrus fructu medio, pyriformi longo, glabro, obscurè viridi aestivo.* Cette poire est un peu plus alongée que la précédente, d'un vert brun qui ne s'éclaircit point, fondante, douce et sucrée : elle mûrit dans le même tems.

45. Epine d'hiver, *pyrus fructu magno, longo, glabro, è viridi albescente, autumnali.* Cette poire alongée, très-lisse, d'un vert très-pale, fondante, délicate, beurrée, douce, excellente dans les terrains qui lui conviennent (il y en a peu), est ailleurs de grosseur moyenne et de qualités très-médiocres. Elle mûrit depuis novembre jusqu'à la fin de janvier (de brumaire à pluviôse).

46. Ambrette, *pyrus fructu medio, subovato, albido, autumnali.* Le bois de ce vigoureux poirier est épineux. Son fruit de moyenne grosseur, de forme agréable approchant de l'ovale, blanchâtre, ou gris dans les terres fortes, mûrit depuis novembre jusqu'en février (de brumaire en ventôse); sa chair est fine, fondante, d'un goût sucré, relevé, et excellent dans les terrains et les années favorables, secs et chauds.

47. *Echassery*, bezy de Chassery, *pyrus fructu medio, ovato, subflavescente, autumnali.* C'est un bel arbre, fertile dans les terrains doux et légers, dont les feuilles sont longues et étroites; les fleurs grandes; le fruit de moyenne grosseur, à peu près de même forme que l'ambrette, de couleur presque blanche qui jaunit un peu, beurré, fondant, sucré, musqué, d'un goût agréable, mûrit en novembre, décembre, janvier (de brumaire à pluviôse).

48. Sucré-vert, *pyrus fructu medio, oblongo, glabro, viridi, autumnali.* Ce poirier vigoureux et très-fécond a les feuilles très-grandes et alongées, et les fleurs grandes et belles. Ses fruits, par bouquets, sont de moyenne grosseur, un peu alongés, de diamètre presque égal dans toute leur longueur, lisses, verts, beurrés sucrés, d'un goût agréable. Leur maturité vers la fin d'octobre (au commencement de brumaire).

49. *Royale* d'hiver, *pyrus fructu magno, pyriformi, glabro, partim citrino, partim suaverubente, brumali.* Le franc convient mieux à cet arbre vigoureux, dont la feuille est large et belle, et la fleur très-grande. Son fruit est gros, pyriforme obtus, très-renflé par la tête, où l'œil est enfoncé dans une large cavité, lisse, jaune clair et d'un beau rouge, demi-beurré, sans pierres, fondant, sucré dans les terres sèches et chaudes, insipide dans les terrains froids. Il mûrit depuis décembre jusqu'en février (de frimaire à ventôse).

50. Muscat l'allemand, *pyrus fructu magno, pyriformi, partim cinereo, partim rubro, serotino.* Ce poirier a tant de ressemblance avec le précédent, que souvent on les confond. Son fruit, un peu plus pyriforme que la royale d'hiver, moins gros, gris et rouge, beurré, fondant, musqué, d'un goût relevé, mûrit depuis mars jusqu'en mai (de ventôse à prairial).

51. *Verte-longue*, mouille-bouche, *pyrus fructu medio, longo, viridi, autumnali.* L'arbre est très-fécond, et se greffe mieux sur franc. Sa feuille est arrondie, et sa fleur bien ouverte. Son fruit est moyen, alongé, renflé vers le milieu, vert, fondant, délicat, sans pierres, un peu prompt à mollir, doux, sucré, très-agréable. Il mûrit au commencement d'octobre (à la mi-vendémiaire).

Il a une variété panachée, dont les bourgeons et les fruits sont rayés de vert et de jaune. Son fruit est moins gros, quelquefois légèrement lavé de rouge, et d'un goût très-peu relevé.

52. Beurré, *pyrus fructu maximo, ovoïdali acuto, autumnali.* Les bourgeons de ce poirier très-fertile, sont coudés à chaque nœud, et garnis de grandes feuilles alongées. Son fruit est fort gros, de forme elliptique alongée, pointue vers la queue, lisse, fondant, délicat, très-beurré, sucré, d'un goût relevé, fin et fort agréable. Sa couleur varie suivant le terrain, l'exposition, le sujet, l'âge et l'état de l'arbre, verte, grise, teinte de rouge du côté du soleil. Il mûrit vers la fin de septembre (au commencement de vendémiaire).

Pendant que cet arbre est jeune, il faut le tailler court pour le garnir de bois, et pour l'empêcher de satisfaire son penchant excessif et trop prématuré pour la fécondité. Le suivant, qui en est une variété, demande le même traitement.

53. Bezy de Chaumontel, beurré d'hiver, *pyrus fructu magno, subovoïdali, hinc citrino, indè pulchrè rubro, brumali.* L'arbre ressemble beaucoup au précédent, mais il est un peu moindre dans toutes ses productions. Le fruit est gros, de forme peu constante, ordinairement alongée, enflée par le milieu, diminuant de grosseur par la tête, et beaucoup plus vers la queue où elle se termine en pointe obtuse. Sa couleur varie aussi, comme celle du beurré: en espalier elle est d'un beau rouge vif, sur un fond jaune citron. Sa chair est demi-beurrée et fondante, pleine d'eau sucrée, relevée, excellente. Cette poire mûrit depuis novembre jusqu'en février (de brumaire à ventôse).

54. *Angleterre*, beurré d'Angleterre, *pyrus fructu medio, ovoïdali acuto longo, glabro, è cinereo viridi, aestivo.* Ce poirier fécond ne se greffe bien que sur franc. Son fruit est de moyenne grosseur, ovoïde alongé, pointu vers la queue, lisse, d'un gris tirant sur le vert tiqueté de roux, tendre, demi-beurré, fondant, prompt à mollir, abondant en eau d'une saveur agréable. Il mûrit en septembre (fructidor).

55. *Angleterre* d'hiver, *pyrus fructu medio, pyriformi longo, citrino, maculis flavis supersparsis, brumali.* Ce fruit de moyenne grosseur, pyriforme bien arrondi par la tête, lisse, d'un jaune citron, parsemé de grandes taches de jaune foncé, très-beurré et sans marc, prompt à mollir, doux et agréable, mais un peu sec, mûrit en décembre, janvier et février (de frimaire à ventôse).

56. *Orange tulipée*, poire aux mouches, *pyrus magno, ovoïdali, partim viridi, partim obscurè rubro è rubello virgato, aestivo.* Cette poire, qui mûrit au commencement de septembre (fructidor), est grosse, d'une forme qui tient le milieu entre celle du beurré et celle du doyenné, de couleur verte et rouge brun, panachée de petites raies d'un rouge clair, et marbrée de gris, demi-cassante, assez pleine d'eau, quelquefois un peu âcre.

57. *Bellissime d'été*, suprême, *pyrus fructu parvo, ferè pyriformi, hinc pulchrè et saturè rubro, indè citrono è rubello virgato, aestivo.* Ce petit fruit, bien arrondi par la tête, terminé à l'autre extrémité en pointe obtuse, est lisse, brillant, d'un très-beau rouge foncé, et d'un jaune citron rayé de rouge fort clair, demi-beurré, prompt à se cotonner et à mollir, d'un goût agréable, mais peu relevé. Il mûrit en juillet (thermidor).

58. *Doyenné*, beurré blanc, saint-Michel, *pyrus fructu magno, oblongo, citrino, autumnali.* Cette poire est grosse, de forme oblongue, de couleur jaune citron (et rouge vif en espalier), très-beurré, trop prompte à se cotonner, douce, très-sucrée et quelquefois d'un goût très-relevé. Elle mûrit en octobre (vendémiaire).

Cette poire et celle de virgouleuse qui sont regardées comme deux des meilleures, sont à peine de médiocre qualité dans les terrains glaiseux, froids, et mauvais.

59. *Doyenné* gris, *pyrus fructu medio, subrotundo glabro, è viridi cinereo, autum-*

nali. Ce doyenné, qui mûrit en novembre, est de moyenne grosseur, presque rond, lisse, d'un vert tirant sur le gris, beurré, fondant, rarement cotonneux, sucré et de meilleur goût que le précédent.

60. *Bezy* de Montigny, *pyrus fructu medio, longulo, glabro, citrino autumnali.* La feuille de ce poirier est presque ronde, et sa fleur est grande et bien ouverte; son fruit est de moyenne grosseur, de forme un peu alongée, imitant beaucoup celle du doyenné, lisse, d'un beau jaune, très-fondant, sans pierres, relevé de musc. Il mûrit vers le commencement d'octobre (à la mi-vendémiaire).

61. Franchipanne, *pyrus fructu medio, longo, paululùm cucurbitato, partim citrino, partim intensè rubro, autumnali.* Le feuillage de ce poirier vigoureux est très-grand; ses fruits sont de grosseur médiocre, longs, renflés par le milieu, diminuant de grosseur par les deux extrémités, très-lisses, d'un beau jaune citron et d'un rouge vif, demi-fondant et sans marc, doux, sucrés, d'un parfum propre dont cette jolie poire tire son nom. Elle mûrit à la fin d'octobre (au commencement de brumaire).

62. Jalousie, *pyrus fructu magno, diametro compresso, papulato, avellaneo colore, autumnali.* Ce poirier ne se greffe que sur franc; ses feuilles et ses fleurs sont grandes et belles; le fruit est gros, aplati suivant sa longueur, alongé, renflé par le milieu, bontonné et gréné, roux de couleur de noisette, très-beurré, prompt à mollir, fort plein d'eau sucrée, relevée, excellente. Il mûrit à la fin d'octobre (au commencement de brumaire).

63. *Bon-Chrétien* d'hiver, *pyrus fructu maximo, pyramidato truncato, partim citrino, partim dilutè rubente, brumali.* Ce poirier est moins dévoré par le tygre à l'exposition du couchant qu'à celles du midi et du levant; son fruit est très-gros, variant de grosseur comme de forme, tantôt en poire, tantôt en calebasse, plus souvent en pyramide tronquée; sa peau est fine, jaune fort clair et rouge incarnat; sa chair fine, tendre, quoique cassante; son eau abondante, douce, sucrée, plus ou moins vineuse, suivant le terrain, l'exposition, l'âge et l'état de l'arbre, qui font beaucoup varier cette poire de volume, de couleur et de qualités. Elle mûrit depuis janvier jusqu'en mai (de nivôse à florél).

64. *Angélique* de Bordeaux, *pyrus fructu magno, pyramidato compresso, glabro, partim rubente, partim dilutè citrino, brumali.* Ce poirier fort délicat ne se greffe que sur franc. Son fruit est gros, de la forme du précédent, mais aplati sur son diamètre, des mêmes couleurs, mais plus pâles, lisse, cassant, quelquefois tendre, doux et sucré. Il se garde long temps.

65. *Bon-Chrétien* d'Espagne, *pyrus fructu maximo, pyramidato acuto, hinc flavescente, indè splendidè rubro, autumnali.* Ce fruit est très gros, cependant moindre que les beaux bon-chrétien d'hiver, de forme pyramidale assez régulière et terminée en pointe, d'un jaune tirant sur le vert, et d'un beau rouge vif tout tiqueté de brun, dur, cassant, doux, sucré. Cette poire acquiert des qualités, du moins médiocres, dans une terre douce, légère et sèche, et à une bonne exposition; ailleurs elle n'est que belle à la vue, et bonne en compotes en novembre et décembre (brumaire et frimaire).

66. *Gracioli*, Bon-Chrétien d'été, *pyrus fructu magno, pyramidato obtuso, paululùm cucurbitato, glabro, flavo, æstivo.* Ses feuilles sont grandes et belles; aucun poirier n'a la fleur aussi grande; son fruit, qui mûrit vers le commencement de septembre (à la mi-fructidor), est gros, de forme alongée en pyramide tronquée, imitant un peu la calebasse, anguleux et bossu comme le bon-chrétien d'hiver, lisse, d'un

d'un vert très-clair qui jaunit ensuite, demi-cassant, ou tendre, très-abondant en eau sucrée.

67. *Bon-chrétien* d'été musqué, *pyrus fructu medio, pyramidato, mali cydonii formâ, è flavo rubescente, aestivo.* L'arbre délicat se greffe mieux sur franc; il pousse des bourgeons longs et menus; son fruit est de moyenne grosseur, de la forme d'une poire de coing, lisse, jaune et légérement lavé de rouge, cassant, très-sujet à se gercer et fendre, un peu sucré, très-musqué. Il mûrit à la fin d'août (à la mi-fructidor). Ceux qui croiront ce poirier digne d'une place dans leurs jardins, lui laisseront à la taille toutes les petites branches entières, parce que ses boutons à fruit se forment mieux à l'extrémité des branches qu'ailleurs.

68. *Mansuette*, solitaire, *pyrus fructu magno, pyramidato, obtuso incurvo flavescente, maculis fuscato, aestivo.* L'arbre qui a quelque ressemblance avec celui de bon-chrétien d'hiver, se greffe mieux sur coignassier, son fruit est gros de forme peu régulière, alongé en pyramide tronquée, bossu, vert et jaune, tacheté de brun, demi-fondant, sujet à mollir, assez abondante en eau un peu âcre.

69. Marquise, *pyrus fructu magno, è pyriformi, pyramidato, flavescente autumnali.* Les fleurs de ce poirier très-vigoureux sont fort grandes; son fruit est gros, alongé en pyramide, de forme régulière, jaune et quelquefois très-légérement lavé de rouge, beurré et fondant, doux, sucré, quelquefois un peu musqué. Il mûrit en novembre et décembre (brumaire et frimaire).

70. *Colmart*, poire-manne, *pyrus fructu maximo, pyramidato turbinato, hinc viridi, indè dilutius rubente, brumali.* Les feuilles de ce poirier sont grandes, et ses fleurs belles et bien ouvertes. Son fruit est très-gros, de forme pyramidale raccourcie et souvent turbinée, quelquefois imitant celle du bon-chrétien d'hiver, d'un vert qui jaunit un peu, et très-légérement lavé de rouge, beurré, fondant, sans pierres, doux, sucré, relevé, excellent. Il mûrit depuis janvier jusqu'à la fin de mars (de nivôse à germinal). Les terres froides et humides ne conviennent point à ce poirier, et rendent la chair du fruit un peu grossière.

71. Virgouleuse, *pyrus fructu magno, pyramidato obtuso, glabro, citrino, brumali.* Ce poirier très-vigoureux, lent à donner du fruit, n'aime pas les terres froides ni les expositions trop chaudes. Son fruit est gros, alongé, terminé en pointe obtuse et même renflée, lisse, vert; dans sa maturité jaunit, en espalier se teint de rouge; la chair est tendre, beurrée, sans marc et sans pierres, pleine d'eau douce, sucrée, relevée d'un goût qui ne plaît pas à tout le monde. Cette excellente poire mûrit depuis novembre jusqu'en janvier (de brumaire à nivôse).

72. *Saint-Germain*, inconnue la fare, *pyrus fructu magno, pyramidato, viridi, punctis fuscis distincto, brumali.* Les feuilles de cet arbre vigoureux et très-fertile, sont longues et étroites. Son fruit est gros, alongé en pyramide, vert tiqueté ou taché de brun, très-beurré, fondant, souvent pierreux dans les terrains secs, très-abondant en eau excellente. Il mûrit depuis novembre jusqu'en avril (de brumaire à floréal).

73. Louise-bonne, *pyrus fructu magno, pyramidato, glabro, è viridi albido autumnali.* Ce fruit, assez ressemblant au saint-germain, est très-lisse, d'un vert qui pâlit dans la suite et blanchit, demi-beurré, sans pierres, doux, relevé dans les terres sèches, insipide dans les fonds humides et froids.

74. *Impériale* à feuilles de chêne, *pyrus fructu medio, pyramidato obtuso, glabro, viridi, serotino.* Ce poirier, très-vigoureux, pousse de fort gros bourgeons;

ses feuilles sont très-grandes et larges, froncées, ondées par les bords, plus semblables à de petites feuilles de chou frisé qu'à des feuilles de chêne. Son fruit de moyenne grosseur, ressemblant à une petite virgouleuse, lui est inférieur en qualités, quoique très-bon en mars et avril (de ventôse à floréal).

75. *Pastorale*, musette d'automne, *pyrus fructu magno, longiori, cinereo maculis rufis distincto, autumnali.* L'arbre se greffe mieux sur franc; son fruit est gros, fort alongé, renflé vers le milieu, obtus à l'extrémité où s'implante la queue charnue à sa naissance, d'un gris qui se change en jaune parsemé de roux, demi-fondant, sans pierres et sans marc, un peu musqué et fort bon. Il mûrit en octobre, novembre et décembre (vendémiaire, brumaire et frimaire).

76. *Champ-riche* d'Italie, *pyrus fructu magno, longiore, dilutè, virente, brumali.* Ses feuilles sont grandes, larges, arrondies; son fruit est gros, alongé, renflé vers le milieu de sa hauteur, terminé en pointe un peu obtuse, d'un vert clair tacheté de gris, demi-cassant, sans pierres, bon à cuire en décembre et janvier (de frimaire à pluviôse).

77. Catillac, *pyrus fructu maximo, pyriformi obtuso, partim buxeo, partim obscurè rubente, serotino.* Ce poirier, très-vigoureux, se greffe mieux sur franc, et ne devient pas très-grand. Sa feuille est grande, ovalaire, pointue par les deux extrémités. Sa fleur est belle et fort grande. Son fruit est très-gros, pyriforme obtus, souvent de la forme d'une calebasse, d'un gris qui devient jaune pâle teint de rouge brun, bon à cuire depuis novembre jusqu'à la fin d'avril (de brumaire à floréal); souvent d'une âcreté que le sucre peut à peine corriger.

78. *Bellissime* d'hiver, *pyrus fructu quam maximo, subrotundo, glabro, partim flavo, partim pulchrè rubro, serotino.* Ce beau fruit, plus gros que le catillac, presque rond, lisse, peint de jaune et d'un beau rouge, est tendre, sans pierres, doux, sans âcreté, moelleux et excellent à cuire depuis janvier jusqu'en mai (de nivôse à prairial).

79. Livre, *pyrus fructu maximo, pyriformi obtuso, viridi, maculis, rufescente, brumali.* C'est un poirier très-vigoureux qui ne se greffe que sur franc. Son fruit est très-gros, pyriforme bien arrondi par la tête et sur son diamètre, obtus ou tronqué à la queue, vert presque tout couvert de taches rousses; bon à cuire, lorsque la maturité peut en adoucir l'eau, en décembre, janvier et février (de frimaire à ventôse).

80. Amour, *pyrus fructu omnium maximo, citrino, supersparsis maculis fulvis, brumali.* L'arbre se greffe mieux sur franc. Son fruit est la plus grosse de toutes les poires, renflé par le milieu, se terminant presque régulièrement en pointe obtuse vers la queue, rude, d'un jaune citron presque entièrement recouvert de taches fauves, tendre, sans pierres, doux, sans âcreté, très-bon à cuire depuis décembre jusqu'en mars (de frimaire à germinal).

81. Tonneau, *pyrus fructu maximo, dolioli formâ, partim citrino, partim pulchrè, rubente, brumali.* Les feuilles de ce poirier sont grandes, et ses fleurs belles et bien ouvertes. Son fruit est très-gros, renflé par le milieu, diminuant presque également de grosseur par les deux bouts, qui sont obtus, jaune et d'un beau rouge vif. Cette belle poire est bonne à cuire en février et mars (de pluviôse à germinal).

82. Naples, *pyrus fructu medio, nonnihil cucurbitato, glabro, hinc flavescente, indè leviter rufescente brumali.* La feuille de ce poirier vigoureux et fécond est longue et étroite; son fruit de moyenne grosseur, de forme imitant un peu la calebasse,

lisse, jaune et légèrement lavé de rouge-brun, demi-cassant, sans pierres, est doux et assez agréable en février et mars (ou pluviôse et ventôse).

83. *Lansac*, dauphine, satin, *pyrus fructu parvo, rotundo, glabro, flavo, autumnali.* La fleur est grande et belle. Le fruit est de grosseur à peine moyenne, renflé par le milieu, plus souvent rond, lisse, jaune, fondant, sucré, relevé, agréable. Il mûrit depuis octobre jusqu'en janvier (de vendémiaire à nivôse).

84. Chat-brûlé, *pyrus fructu medio, pyriformi, glabro, splendido, partim citrino, partim pulchrè et dilutè, rubente, brumali.* Cette jolie poire de moyenne grosseur, pyriforme un peu alongée, bien arrondie par la tête, très lisse et brillante, jaune citron, et d'un beau rouge clair et vif, sans pierres, est très-bonne à cuire en février et mars (en pluviôse et ventôse).

85. Saint-Père, *pyrus fructu medio, ferè, pyriformi, flavo, serotino.* C'est une poire de moyenne grosseur, pyriforme peu pointue, rude au toucher, tendre et sans pierres, abondante en eau, excellente cuite depuis mars jusqu'en mai (de ventôse à floréal).

86. Sarasin, *pyrus fructu medio, utrinque acuto, hinc luteo, indè obscurè rubescente, maximè serotino.* Cette poire, la plus tardive de toutes, est de moyenne grosseur, de forme peu régulière, alongée, renflée par le milieu, jaune pâle et lavée de rouge-brun tiqueté de gris, tendre, sans pierres, d'un goût sucré et un peu parfumé.

87. *Poire* de vicomte, *pyrus parvo fructu subturbinato, hinc flavescente, indè intensè rubro, aestivo.* Cette poire de forme presque turbinée, a rarement plus de dix-huit lignes de diamètre sur seize de hauteur. Elle est dans sa majeure partie, teinte d'un assez beau rouge; et dans le reste, elle est d'un jaune mêlé de vert. Sa chair est beurrée, d'un goût relevé et fort bon. Elle mûrit en août (thermidor).

88. Petite rosée, *pyrus parvo fructu subrotundo, viridi aestivo.* C'est une petite poire de vingt lignes de diamètre sur un peu moins de hauteur, presque ronde, d'un vert que la maturité éclaircit très-peu. Elle est très-fondante et d'un goût agréable quoique peu relevé. Sa maturité est en septembre (fructidor). L'arbre rapporte beaucoup, et par bouquets.

89. *Grosse rosée*, mouille-bouche, *pyrus magno fructu viridi, aestivo.* Ce fruit long de deux pouces et demi, sur autant de diamètre dans sa partie la plus renflée qui est vers le milieu de sa hauteur, diminue de grosseur vers l'oeil, et beaucoup plus vers la queue où il se termine en pointe obtuse. Sa peau est verte, fort tiquetée de points et de taches brunes. Sa chair est fondante, mais moins fine que celle de la précédente. Il mûrit en août et septembre (thermidor et fructidor). L'arbre est de bon et prompt rapport. Ses feuilles grandes et alongées se réfléchissent en dehors.

90. *Poire* de chêne vert, *pyrus medio fructu pyriformi longo, partim flavo, partim rubro, aestivo.* Le diamètre de cette poire est de vingt à vingt-deux lignes, et sa hauteur de vingt-sept ou vingt-huit. Sa forme est pyriforme alongée. Sa peau est d'un côté jaune tiqueté de points bruns, et de l'autre rouge quelquefois foncé tiqueté de points gris. Sa chair est beurrée presque fondante; et son eau a beaucoup de saveur mêlée d'un petit goût de sauvageon. Elle mûrit en août et septembre (en thermidor et fructidor). Elle a une sous-variété *gros chêne vert*, dont le volume est beaucoup plus gros, et le goût moins fort.

91. Bonne-vilaine, *pyrus magno fructu optimo, deformi brumali.* Les bourgeons de ce poirier sont gros, fort garnis de feuilles dont les supports sont très-saillans. Les grandes feuilles sont arrondies comme celles du Bezy-de-Caissoy, mais plus

grendes; les petites feuilles des yeux doubles ou triples sont étroites, pointues, et fort alongées. La forme de ses fruits n'est ni régulière ni constante; les uns sont renflés par le milieu, et diminuent de grosseur par les deux extrémités; les autres ont leur plus grand diamètre vers l'oeil, et s'ellongeant peu, ils se terminent en pointe obtusa à la queue; quelques-uns sont pyriformes alongés et un peu cucurbitacés. Presque tous sont anguleux, et mal errondie sur leur diamètre, creusés de plusieurs sillons assez profonds qui partent de l'oeil et s'étendent jusque vers la queue, qui le plus souvent est plantée obliquement; l'oeil est à fleur, et presque fermé. Leur grosseur ne varie pas moins; les uns ont à peine trois pouces de diamètre sur trois pouces et demi de hauteur; d'autres excèdent trois pouces quatre lignes de diamètre sur quatre pouces trois lignes de hauteur; quelques-uns ont quatre pouces de diamètre sur un peu plus de hauteur. Leur peau finement tiquetée de points verts, très-inégale, et comme parsemée de petites bosses, est et demeure verte, ou se lave sur un côté de rouge-brun, ou jaunit au temps de sa maturité, et se teint de rouge moins brun; souvent en mûrissant elle se ride, se fane et toutes ses couleurs deviennent ternes. Sa chair est assez fine, et beurrée. Son eau est dans les terrains chauds d'un goût approchant de celui de la poire de Colmert. Dans les terrains froids, la chair devient cotonneuse, et l'eau est peu relevée. Il faut cueillir le plus tard qu'il est possible, ce fruit, qui est bien nommé; car il est bon, mais laid.

92. *Poire* de trésor. Cette grosse poire que plusieurs ont confondue avec la poire d'*amour*, ne lui ressemble que par le volume. Son diamètre a souvent plus de trois pouces et demi, et sa hauteur autant; sa forme est presque ronde; sa couleur est jaune clair, tavelée et tiquetée de fauve; quelquefois un côté se lave légèrement de rouge. C'est un fort beau fruit, excellent à cuire, qui se conserve jusqu'en mai (prairial).

93. *Sylvange*. Cette poire fort estimée en Lorraine, n'est que de médiocre grosseur, son diamètre excédent rarement vingt-trois lignes, et sa hauteur vingt cinq; elle est pyriforme, un peu renflée vers la queue, qui est assez grosse, longue d'un demi-pouce. L'oeil est très-peu enfoncé; la peau est lisse, verte, et jaunit très-peu; la chair est fondante, un peu grenue; l'eau est abondante et assez relevée. Ce fruit fort bon, mais inférieur à un grand nombre d'autres poires, mûrit en novembre (brumaire). L'arbre est délicat; son bois est mauvais et foible, même sur franc; cette poire très bonne dans certains terrains, médiocrement bonne en d'autres, est mauvaise dans quelques uns.

Il y a encore environ cent quatre-vingts autres variétés de poirier qui méritent à peine de trouver place dans les plus grands vergers; de celles même dont il vient d'être fait mention, il faut en admettre au plus trente à quarante dans les jardins les plus vastes.

Poires suivant l'ordre de leur maturité.

Amiré-Joannet.	Cuisse-Madame.	Bourdon masqué.
Petit muscat.	Gros blenquet.	Blanquet à longue queue.
Aurate.	Epergne.	Petit Blenquet.
Muscat-Robert.	Vicomte.	Poire sans peau.
Madeleine.	Ognonnet.	Epine-rose.
Rousselet hâtif.	Bellissime d'été.	Salviati.

Orange musqué.
Orange rouge.
Rosée.
Robine.
Bon-Chrétien d'été musqué.
Gros Rousselet.
Cassolette.
Rousselet de Rheims.
Fondante de Brest.
Epine d'été.
Poire-figue.
Gracioli.
Chêne-vert.
Orange tulipée.
Bergamote d'été.
Bergamote rouge.
Verte-longue.
Beurré.
Angleterre.
Doyenné.
Bezi de Montigny.
Bergamote Suisse.
Bergamote d'automne.
Jalousie.
Franchipanne.
Lansec.
Pastorale.
Ballissime d'automne.
Messire-Jean.
Sucré vert.
Mansuette.
Rousseline.
Bon-Chrétien d'Espagne.
Crasanne.
Bezy de Caissoy.
Sylvange.
Doyenné gris.
Epine d'hiver.
Louise-bonne.
Martin-sec.
Marquise.
Echessery.
Ambrette.
Bonne-Villaine.
Bezy de Chaumontel.
Franc-Réal.
Saint-Germain.
Virgouleuse.
Jardin.
Royale d'hiver.
Angleterre d'hiver.
Angélique de Bordeaux.
Champ-riche d'Italie.
Livre.
Amour.
Martin-sire.
Bergamote de Pâques.
Colmart.
Bellissime d'hiver.
Tonneau.
Bon-Chrétien d'hiver.
Catillac.
Rousselet d'hiver.
Orange d'hiver.
Bergamote de Soulers.
Double-fleur.
Naples.
Chat-brûlé.
Trésor.
Muscat-l'allemand.
Impériale.
Saint-Père.
Bergamote de Hollande.
Sarrazin.

Pommier, *malus*. Le *pommier* est un arbre qui élève peu sa tige, et qui forme une tête fort étendue; sa grandeur est différente, suivant ses variétés, qui sont plus nombreuses que celles d'aucun autre arbre fruitier. On n'admet dans les jardins que celles qu'on nomme *pommes à couteau*, et on laisse les autres dans les vergers de pommiers à cidre.

Les bourgeons du pommier sont droits, garnis de feuilles alternes, d'une forme elliptique alongée, terminées en pointe par les deux extrémités, dentelées par les bords, d'une étoffe forte, rude au toucher, portées par des queues assez longues.

Les fleurs sont rassemblées par bouquets; les queues de toutes les fleurs d'un bouquet sont attachées sur l'extrémité du pédicule du bouton d'où elles sont sorties, et non pas disposées le long de ce pédicule, comme celles du poirier. Elles sont composées d'un calice en godet charnu, divisé par les bords en cinq échancrures longues terminées en pointe; de cinq grands pétales disposés en rose, panachés de rouge sur un fond blanc; de vingt étamines; d'un pistil, dont les cinq stiles assez longs, terminés par leurs stigmates, reposent sur un embryon qui sert de fond au calice.

Son fruit est charnu, arrondi, terminé par deux cavités, dont l'une reçoit la queue, et l'autre renferme l'oeil ou ombilic; sa peau est mince, adhérente à la chair; son centre est occupé par cinq loges formées de membranes minces, souples, mais de consistance dure et solide, dont chacune renferme deux pepins.

Les variétés précieuses de pommier se conservent et se perpétuent par les greffes en écusson, en fente, en couronne sur des sujets de la même espèce. Les sujets

élevés de pepins de pommes à cidre ou autres, ou de drageons éclatés du pied des pommiers des bois et des vergers, sont propres pour les grands pommiers de plein-vent : les sujets de doucin, variété de pommier de grandeur très-médiocre, conviennent pour les plein-vents, buissons, espaliers, etc. des jardins. Enfin les sujets de paradis, variété de pommier dont la grandeur n'excède pas celle d'un arbrisseau, servent pour les petits buissons et les contre-espaliers.

Tout terrain convient au pommier ; il réussit très-bien dans les terres grasses un peu humides ; quoique ses racines ne piquent pas, il ne subsiste pas long-temps dans les terres qui ont très-peu de profondeur ; il s'accommode de toutes les expositions.

1. *Passe-pomme* blanche, *malus parvo fructu subconico, costato, hinc albidâ, indè pulchrè rubro, præcoci.* L'arbre, d'une taille médiocre, est vigoureux et fécond ; son fruit petit (de dix-huit à vingt-deux lignes de diamètre et presque autant de hauteur), de forme un peu conique, relevé de cinq côtes, d'un beau rouge foncé, et blanc de cire lavé en partie de rouge-clair, prompt à se cotonner, un peu sec, et d'un goût peu relevé dans sa maturité, est parté par une queue menue, longue de six à huit lignes. Sa chair se teint légérement de rouge dans son extrême maturité autour des loges séminales, et du côté du soleil. Cette pomme mûrit à la fin de juillet (à la mi thermidor), et s'emploie en compotes quinze jours ou trois semaines plus tôt, il s'en conserve sur l'arbre jusqu'en septembre (fructidor) ; aussi on lui donne mal à propos le nom de *calville d'été.*

2. *Passe-pomme* rouge, *malus parvo fructu, globoso-compresso, pulchrè rubro, æstivo.* Les fleurs et les feuilles de ce pommier sont grandes ; son fruit est bien fait, raccourci (vingt-deux lignes de diamètre sur dix-huit lignes de hauteur), lavé de rouge léger, et d'un beau rouge vif, prompt à se cotonner, d'un goût agréable, mais peu relevé lorsqu'il est très-mûr, en août (thermidor). Sa chair se teint de rouge ; il s'emploie en compotes dès le commencement de juillet (à la mi-messidor).

Il y a plusieurs autres variétés de passe-pommes qui, comme ces deux-ci, n'ont d'autre mérite que celui de la précocité.

3. *Calville* d'été, passe-pomme d'automne, *malus medio fructu, oblongo, partim albido partim pulchrè rubro, autumnali.* Ses feuilles sont de grandeur médiocre, la plupart de leurs nervures et la queue sont teintes de rouge. Le fruit long de vingt-quatre à vingt-six lignes, sur un peu moins de diamètre, est de forme alongée, souvent un peu conique, quelquefois relevé de côtes, teint de rouge-cerise du côté du soleil, blanc de cire de l'autre côté. Sa chair grenue et légère se teint de couleur de rose ; son eau d'abord trop relevée d'acide, s'adoucit et devient agréable, lorsqu'il a acquis sa maturité en septembre et octobre (fructidor et vendémiaire).

4 *Grosse calville* d'été, grosse passe-pomme, *malus magno fructu subconico, costato pulchrè rubro, autumnali.* Cette belle pomme ne diffère de la précédente que par son volume, ayant souvent plus de deux pouces et demi de diamètre, sur autant de hauteur, relevée de cinq côtes bien saillantes, presque entièrement teinte d'un beau rouge-cerise, et la plupart de sa chair de couleur de rose.

5. *Calville* rouge d'hiver, *malus medio fructu, conico, pulchrè rubro, carne granosâ, brumali.* Cette pomme de moyenne grosseur (vingt-six ou vingt-sept lignes de diamètre sur autant et souvent un peu plus de hauteur) est conique, alongée, très-rarement relevée de quelques côtes, teinte d'un beau rouge-cerise. Sa chair est grenue, légère, teinte assez avant de couleur de rose ; son eau est relevée et agréable ; elle se conserve jusqu'à la fin de mars (à la mi-germinal).

6. *Grosse calville* rouge d'hiver, *malus maximo fructu costato, glabro, saturatiùs*

rubro, carne granosâ, brumali. Ce pommier est peu touffu, et soutient mal ses branches ; le fruit est fort gros, alongé, cylindrique ou un peu conique, lisse, relevé de côtes peu saillantes. Sa peau fortement teinte de rouge foncé, s'éclaircit au temps de sa maturité, et devient jaune d'un côté, rouge-brun léger de l'autre, rayée de rouge-cerise, et finement tiquetée de jaune ; sa chair fine, légère, grenue, quelquefois un peu teinte de rouge sous la peau, est pleine d'eau relevée, vineuse, agréable. Cette pomme mûrit en novembre, décembre, janvier (de frimaire à pluviôse) ; quelques-unes se conservent jusqu'à la fin de mars (à la mi-germinal) ; ce pommier est commun dans les pépinières de Paris.

7. *Petite calville* blanche d'hiver, *malus medio fructu, conico, luteo, carne granosâ, brumali.* Elle est des mêmes grosseur et forme que le calville rouge, n°. 5 ; sa queue est plantée dans une cavité large et profonde ; cinq côtes bordent l'oeil étroit et enfoncé, et s'étendent peu sur le fruit ; sa peau très-lisse est partie d'un jaune clair, partie d'un jaune ambré ; si un côté a été frappé du soleil, il se teint de rouge-brun. Sa chair est légère, grenue, sans marc, un peu moins fine que celle de la précédente ; elle se lave très légèrement de rose vers l'ombilic ; ses loges séminales sont moins grandes que celles des autres calvilles. Son eau est agréable, et participe pour la saveur de celle de la calville, et de celle de la reinette ; il n'y a aucune pomme dont on jouisse aussi long-temps ; car il en mûrit dès le mois de septembre, et il s'en conserve jusqu'en mai (prairial).

8. *Calville* blanche d'hiver, *malus fructu maximo, glabro, prominentius costato ; luteo, carne granosâ, brumali.* Cet arbre est beau, vigoureux et fécond ; son fruit est très-gros, le plus souvent raccourci, d'un jaune pâle, et quelquefois d'un beau rouge vif ; la chair est grenue, fine, tendre, légère, pleine d'eau, relevée sans acidité ; ce beau fruit mûrit depuis décembre jusqu'en avril (de frimaire à floréal).

9. *Postophe* d'été, *malus fructu medio, rubro, quadriculari, carne granosâ, aestivo.* Sa fleur est grande, mais elle s'ouvre peu ; son fruit est de moyenne grosseur, iconique, quelquefois cylindrique, d'un rouge plus clair que la calville, de laquelle il tient beaucoup pour la chair et le goût. Le plus souvent il n'a que quatre loges ; il mûrit vers la fin d'août (à la mi-fructidor).

10. *Postophe* d'hiver, *malus fructu magno, compresso, glabro, prominenter costato, hinc saturè, indè dilutè purpureo, serotino.* La fleur de ce pommier vigoureux est grande et bien ouverte ; le fruit est gros, aplati par les extrémités, anguleux, lisse, jaune, rouge clair et rouge cerise foncé, d'un goût agréable relevé d'aigrelet, mais moins que les reinettes ; il se conserve aussi long-temps.

11. Violette. *Malus fructu medio, longiori, sapore violae, serotino.* L'arbre ressemble beaucoup à celui de calville d'été ; ses feuilles et ses fleurs sont grandes. Son fruit est de grosseur moyenne, conique, alongé, lisse et brillant, rouge foncé, et jaune fouetté de rouge ; la chair teinte de couleur de rose très-légère, tient de celle de la calville ; l'eau est sucrée et un peu parfumée de violette ; cette excellente pomme se conserve jusqu'en mai (à la mi prairial).

12. *Fenouillet* gris, anis, *malus fructu parvo, fulvastro, inodoro, brumali.* Ce pommier délicat et de grandeur médiocre a les feuilles petites, longues et étroites, et les fleurs grandes. Son fruit est petit, bien fait, rond sur son diamètre, un peu renflé vers la queue, de couleur grise presque ventre de biche, tendre, sucré, parfumé d'anis, sans odeur : il mûrit depuis décembre jusqu'en février (de frimaire à ventôse).

13. *Fenouillet* rouge, bardin, courpendue, *malus fructu medio, cinerea, maculis*

rubro fuscis distincto, *brumali.* La fleur est fort grande et bien ouverte; le fruit est de moyenne grosseur, un peu raccourci, attaché par une queue fort courte, d'un gris assez foncé, fouetté de rouge brun du côté du soleil, plus ferme, plus sucré et plus relevé que la pomme d'anis; il se conserve jusqu'à la fin de février (à la mi-ventôse).

14. *Fenouillet* jaune, drap d'or, *malus fructu medio*, *aureo*, *inodoro*, *autumnali.* Cette pomme de moyenne grosseur, de même forme que les autres fenouillets, d'un beau jaune relevé par un gris-fauve très-léger, ferme, sans marc et presque sans odeur, délicate, douce et fort agréable, mûrit en octobre et novembre (en vendémiaire et brumaire).

15. *Drap d'or* vrai, *malus fructu magno*, *glabro*, *rutilato*, *autumnali.* Les feuilles et les fleurs de ce pommier vigoureux et fécond sont grandes; son fruit est gros, d'une forme très-régulière, bien arrondi sur son diamètre, un peu renflé vers la queue, très-lisse, d'un beau jaune imitant l'or mat, léger, grenu, sujet à devenir cotonneux, d'un goût agréable, médiocrement relevé. Cette belle pomme se conserve rarement au-delà de décembre (de la mi-nivôse).

16. *Pomme d'or*, gould-pippin des Anglois, *malus fructu medio*, *aureo*, *acidè dulci*, *brumali.* Ce pommier est fertile, de grandeur et de vigueur très-médiocres; ses feuilles sont petites, et ses fleurs s'ouvrent peu. Son fruit est de grosseur à peine moyenne, bien arrondi sur son diamètre, lisse, jaune vif lavé de rouge clair, et jaune mêlé de vert, recouvert de gris léger et transparent, ferme, plein d'eau sucrée et très-relevée. Cette petite reinette, une des plus excellentes pommes, se conserve rarement jusqu'en mars (à la mi-germinal).

17. *Reinette* dorée, reinette jaune tardive, *malus fructu medio*, *compresso*, *flavo*, *acidè dulci*, *brumali.* Cette pomme de moyenne grosseur, de forme raccourcie, et aplatie par les extrémités, lisse, tiquetée de gris-clair sur un beau jaune foncé imitant l'or mat, ferme, peu odorante, pleine d'eau très-sucrée, relevée, et fort peu acide, mûrit depuis décembre jusqu'en mars (de frimaire à germinal).

18. *Reinette* jaune hâtive, *malus fructu medio*, *compresso*, *luteo*, *acidè dulci*, *autumnali.* Les feuilles de ce pommier fécond et de taille médiocre sont fort grandes. Son fruit est de moyenne grosseur, cylindrique, aplati par les extrémités, d'un jaune clair tiqueté de brun, tendre, sujet à se cotonner, abondant en eau médiocrement relevée. Cette pomme, une des meilleures de la saison, mûrit vers le commencement d'octobre (à la mi-vendémiaire).

19. *Reinette* blanche, *malus fructu parvo*, *albido*, *acidè dulci*, *brumali.* L'arbre est petit, et produit des fruits très-nombreux, de grosseur à peine moyenne, de forme peu constante, les uns alongés, d'autres aplatis, très lisses, d'un jaune très-pâle, quelquefois légérement lavés de rouge, tendres, très-odorans, un peu sujets à se cotonner, pleins d'eau agréable. Ils se conservent rarement jusqu'en mars (ventôse).

20. *Pommier* nain de reinette, *malus pumila fructu medio*, *albido*, *acidè dulci*, *brumali.* Sur quelque sujet que ce pommier soit greffé, il demeure nain: ses bourgeons sont gros et courts, garnis de feuilles placées fort près les unes des autres. Son fruit, un peu plus gros que le précédent, est de même forme, couleur, saveur, durée, etc.

21. *Reinette* rouge, *malus fructu magno*, *hinc rubro*, *indè albido*, *acidè albido*, *acidè dulci*, *brumali.* La feuille et la fleur de ce pommier grand et fécond sont grandes; son fruit, de grosseur plus que moyenne, un peu raccourci, renflé

vers

vers la queue, très-lisse, blanc ou jaune très-clair, et teint d'un beau rouge, ferme, abondant en eau relevée d'aigrelet, se conserve fort long-temps.

22 *Reinette* de Bretagne, *malus fructu medio, saturè rubro, punctis flavis distincto, acidè dulci, autumnali.* Ce fruit est de moyenne grosseur, quelquefois de forme aplatie, plus souvent alongée, rude au toucher, rouge foncé rayé de rouge brun, et d'un beau rouge rayé de rouge foncé, ou d'un rouge clair sur un fond jaune doré, ferme, presque cassant, plein d'eau sucrée, médiocrement relevée d'aigrelet : il va rarement au-delà de décembre (frimaire).

23. *Reinette* de Canada, grosse reinette d'Anglette, *malus fructu maximo, costato, è viridi luteo, acidè dulci, brumali.* Les feuilles et les fleurs de ce grand et bel arbre sont grandes; son fruit est fort gros, presque de la même forme que la calville blanche, relevé de côtes, d'un vert clair qui jaunit ensuite, et quelquefois lavé de rouge, un peu sujet à se cotonner, d'un goût moins relevé que celui des bonnes reinettes. Cette belle pomme mûrit en décembre, janvier et février (de frimaire à pluviôse).

24. *Reinette* franche, *malus fructu magno, acidè dulci, serotino.* L'arbre est grand et fécond; ses fleurs sont grandes : son fruit est gros, aplati par les extrémités, relevé de quelques côtes souvent assez saillantes, lisse, d'un vert clair qui se change en jaune pâle, quelquefois légérement lavé de rouge, ferme, sucré, relevé, d'un goût très-agréable qui donne à cette pomme le premier rang. Elle se conserve jusqu'en juillet (jusqu'à la mi-thermidor).

25. *Reinette* grise, *malus fructu magno, compresso, cinereo, acidulè dulci, serotino.* Ce pommier vigoureux soutient mal ses branches, ses feuilles sont alongées : son fruit est gros, aplati par les extrémités, renflé vers la queue, couvert d'un épiderme gris qui cache des couleurs jaune et rougeâtre, ferme, un peu cotonneux dans l'extrême maturité, abondant en eau sucrée, relevée d'un acide très-foible et très-fin, qui fait préférer par quelques-uns cette pomme à la précédente : elle se conserve presqu'aussi long-temps.

26. *Reinette* grise de Champagne, *malus fructu medio, compresso, è cinereo fulvastro, inodoro, brumali.* C'est une pomme de moyenne grosseur, très-aplatie ar les extrémités, portées par une queue fort courte, d'un gris tirant sur le ventre de biche et un peu rayée de rouge, comme le fenouillet, cassante, sans odeur, sucrée et fort agréable à ceux qui n'aiment ni l'odeur, ni l'acide des autres reinettes; elle se conserve long-temps

27. Pigeonnet, *malus fructu medio, oblongo, rubello, taeniolis intensè rubris virgato, autumnali.* La feuille est petite, et la fleur peu ouverte; le fruit est de moyenne grosseur, alongé, très-renflé vers la queue, rouge et rayé de rouge foncé; sa chair est fine et d'un goût fort agréable : rarement il se conserve jusqu'à la fin de novembre (à la mi-frimaire).

28. *Pigeon*, coeur de pigeon, Jérusalem, *malus fructu parvo, conico, glabro, roseo, quadriloculari, brumali.* Cette pomme est moindre que la précédente et plus conique, lisse, brillante, ferme, de couleur de rose un peu changeante, fine, délicate, grenue, légère, d'un goût propre très-agréable, ne contenant ordinairement que quatre loges. Ce joli fruit mûrit en décembre, janvier et février (de frimaire à pluviôse).

29. *Rambour* franc, *malus fructu maximo, compresso, albido, taeniolis rubris virgato, autumnali* Ce pommier est vigoureux et fécond; ses feuilles et ses fleurs sont grandes : son fruit est très-gros, fort aplati par les extrémités, relevé de

bosses et de côtes qui rendent sa forme peu régulière, d'un jaune très-pâle et rayé de rouge sur un fond blanchâtre, léger, aigrelet, très-bon à cuire en septembre et octobre (fructidor et vendémiaire).

30. *Rambour* d'hiver, *malus fructu maximo, compresso, hinc albido, indè flavo, taeniolis sanguineis virgato, brumali.* Cette pomme ressemble beaucoup à la précédente par la grosseur, la forme et les couleurs qui sont un peu plus marquées; quoiqu'elle ait un peu d'âcreté, elle est fort bonne cuite depuis janvier jusque vers la fin de mars (de nivôse à germinal).

31. *Api*, long-bois, *malus fructu parvo, glabro, hinc subflavescente, indè splendidè purpureâ, inodoro, brumali.* La taille de ce pommier est médiocre, il pousse des bourgeons droits et longs, et il soutient bien ses branches; ses feuilles sont petites, alongées; son fruit est petit, raccourci, lisse, brillant, d'un jaune très-pâle presque blanc et d'un beau rouge vif éclatant, ferme, croquant, sans marc, sans odeur et presque sans saveur, mais d'une fraîcheur très-agréable. Cette jolie pomme se conserve jusqu'en avril (germinal).

32. Non-pareille, *malus fructu magno, compresso, è viridi flavescente, acidulo, brumali.* Les bourgeons de ce pommier sont longs, ses feuilles alongées, ses fleurs très-grandes; son fruit est gros, court, très-aplati du côté de la queue, lisse, d'un vert qui jaunit un peu, tendre, moins ferme, moins odorant, presque de même goût que la reinette. Il mûrit en janvier, février et mars (de nivôse à ventôse).

33. Haute-bonté, *malus fructu magno, compresso, costato, lactè viridi, brumali.* C'est une grosse pomme aplatie par les extrémités, raccourcie, anguleuse, lisse, d'un vert gai et quelquefois très-légèrement lavée de rouge, tendre, délicate, d'une odeur plus forte et d'un goût moins relevé que les reinettes. Elle mûrit en janvier, février et mars (de nivôse à ventôse).

34. Capendu, *malus fructu parvo, hinc atrorubente, indè purpurascente, brumali.* Ce fruit est petit, un peu conique, d'un rouge-pourpre et d'un rouge très-brun, tiqueté de fauve; sa chair imite celle de la reinette; son eau est aigrelette, assez agréable. Il se conserve jusqu'à la fin de mars (à la mi-germinal).

35. Annette, *malus parvo fructu compresso, glabro, suavissimo, aestivo.* C'est une jolie pomme un peu plus grosse que l'api (de vingt à vingt-quatre lignes de diamètre sur une moindre hauteur), de forme sphérique très-aplatie, rarement bien arrondie sur son diamètre. Sa peau ferme et un peu cassante, est lisse; d'un côté, jaune très pâle; de l'autre, lavée de rouge, souvent marbrée, quelquefois seulement tiquetée d'un beau rouge foncé et brillant. Sa chair est blanche, sans marc, moins ferme que celle de l'api. Son eau peu abondante est douce, sucrée, très-agréable. Elle mûrit en septembre (fructidor).

36. Doux-aux-vêpes, *malus medio fructu, compresso, dulcissimo, brumali.* Pomme de grosseur médiocre, de forme le plus souvent sphérique aplatie, assez bien arrondie sur son diamètre. La peau fine et ferme, est d'un jaune-pâle, quelquefois demeure verte : le côté frappé du soleil est d'un jaune-orangé, légèrement marbré de rouge, et tiqueté de rouge foncé. La chair est blanche, souvent un peu jaune, fort tendre et sans marc. L'eau peu abondante, est très-douce, quelquefois relevée d'une petite amertume agréable. Sa maturité est depuis la fin de septembre jusqu'en mars (depuis vendémiaire jusqu'en ventôse). Elle est fort souvent attaquée des guêpes qui la vident entièrement, et n'en laissent que la peau. C'est de là sans doute qu'elle tire son nom *malus vespis dulcissimum*; il en mûrit beaucoup sur l'arbre.

37. Gros Doux-aux-vêpes, *malus magno fructu compresso, dulcissimo, brumali.* C'est une sous-variété de la précédente, qui n'en diffère que par son volume beaucoup plus considérable.

Les pommiers de doux-aux-vêpes rarement deviennent fort grands. Leur bois est long, foible et menu. Ils manquent peu de rapporter, parce que, si leurs fleurs ont été ruinées par les intempéries et les froids tardifs, ils en produisent ordinairement de secondes, moins nombreuses et beaucoup moindres, qui nouent et réussissent.

38. *Pomme* de Lanterne, pomme sans pepin, *malus longiori fructu magno, spadonio, brumali.* Cette pomme est grosse et très-alongée, ayant souvent quatre pouces de longueur sur vingt-sept lignes de diamètre, un peu plus grosse vers la queue que vers la tête, bien arrondie sur son diamètre. Sa peau lisse, lavée de rouge du côté du soleil, jaune de l'autre côté, parsemée de petites raies d'un rouge vif sur le côté rouge, et quelquefois sur une partie du jaune. Sa chair, grenue comme celle des calvilles, mais moins fine, est blanche, lavée légérement de vert dans les endroits où celle des calvilles est couleur de rose. Son eau est aigrelette. Cette pomme, qui peut se manger crue, est fort bonne cuite, et se garde long-temps. Au lieu de loges et de pepins, on trouve une cavité pentagonale, terminée en pointe par les extrémités, dont le diamètre excède le tiers de la grosseur du fruit. Les cinq côtés sont formés par une membrane tendre et parchemineuse, souvent tapissée d'un filigramme ou de traits blancs en relief.

La pomme-figue, qui est aussi sans pepins, est un petit fruit qui n'intéresse que la curiosité.

39. *Blanc d'Espagne.* Cette pomme, en plein-vent dans les vergers, acquiert jusqu'à trois pouces neuf lignes de diamètre sur une hauteur presqu'égale. Sa queue, grosse et fort courte, est plantée dans une cavité peu profonde. L'œil est, dans la plupart, fermé et serré par plusieurs côtes saillantes qui y prennent naissance, et qui s'abaissent vers le milieu du fruit, dont par conséquent la circonférence est plus souvent anguleuse qu'arrondie. La peau est lisse, d'un vert très-clair presque blanc, et devient d'un jaune-clair lors de la maturité; si un côté a été frappé du soleil, il se teint de rouge parsemé de points et petites taches d'un rouge plus vif. Le plus souvent elle demeure partie verte, partie jaune très-clair, et se lave très-légérement de rouge : quelquefois sa forme est raccourcie. Sa chair n'est point ferme et tassée comme celle des reinettes, mais légère; elle devient un peu sèche et cotonneuse dans son extrême maturité, et son eau abondante est relevée d'un aigrelet fort tempéré, qui n'est pas fin. On peut la manger crue, mais elle vaut beaucoup mieux cuite; et la pomme de saint-Julien et celle du Sure-Marais lui seroient préférables. C'est une fort belle pomme, mais de qualités médiocres, qui n'a ni la peau, ni la chair, ni l'eau des reinettes; ainsi on lui laisse son ancien nom.

Pommes suivant l'ordre de leur maturité.

Passe-pomme blanche.	Doux-aux-Vêpes.	Blanc d'Espagne.
Passe-pomme rouge.	Pigeonnet.	Calville rouge d'hiver.
Calville d'été.	Reinette jaune hâtive.	Calville blanche d'hiver.
Postophe d'été.	Fenouillet jaune.	Lanterne.
Rambour franc.	Drap d'or.	Fenouillet gris.
Annette.	Reinette de Bretagne.	Fenouillet rouge.

Pigeon.	Reinette blanche.	Reinette rouge.
Reinette dorée.	Non-pareille.	Rambour d'hiver.
Pomme d'or.	Capendu.	Violette.
Reinette de Canada.	Haute Bonté.	Reinette grise.
Api.	Reinette grise de Champa-	Postophe d'hiver.
Reinette (nain).	gne.	Reinette franche.

Prunier, *prunus*. Le *prunier* est un arbre de médiocre grandeur, aussi tortu, dégarni, difforme dans sa vieillesse, qu'il est droit, bien fait et régulier dans sa jeunesse. Ses bourgeons sont droits, garnis de feuilles alternes, ovoïdales; aiguës par les deux extrémités, dentelées par les bords, d'une étoffe épaisse et rude au toucher, portées et bien soutenues par des queues fermes, assez grosses, médiocrement longues.

Sa fleur est composée d'un calice en godet peu profond, divisé par les bords en cinq échancrures ovales; de cinq pétales blancs, disposés en rose; de vingt à trente étamines, et d'un pistil, dont le stile, surmonté d'un stigmate, repose sur un embryon arrondi.

Son fruit est charnu, succulent, fondant. Sa peau est lisse, couverte d'une espèce de poussière blanchâtre qu'on nomme *fleur*; son noyau ligneux, dur, aplati, raboteux, renferme une amande amère. La couleur, la consistance, le goût, le parfum, etc. varient.

Les variétés intéressantes de prunier se greffent en écusson ou en fente sur des sujets de leur espèce, élevés des drageons, ou mieux, des noyaux des pruniers de damas noir, de cerisette et de saint-Julien; ce dernier est préférable. Elles peuvent aussi se greffer en écusson sur l'abricotier et le pêcher.

Le prunier réussit dans tout terrain, mais mieux dans les terres légères et sableuses, pourvu qu'elles ne soient pas arides : il n'aime pas l'abri des grands arbres ou des bâtimens. L'exposition du levant ou du couchant lui convient mieux que celle du midi.

1. *Prune* de Catalogne, jaune hâtive, *prunus fructu parvo, longo, cereo, praecoci.* Ce prunier, très-fertile, est de grandeur médiocre. Ses feuilles sont longues et étroites. Son fruit est petit, allongé, un peu renflé par la tête, jaune, mollasse, sucré, quelquefois un peu musqué, souvent insipide. Il mûrit en espalier, au commencement de juillet (à la mi-messidor).

2. *Précoce* de Tours, *prunus fructu parvo, ovato, nigro, praecoci* Cet arbre, vigoureux et fécond, pousse des bourgeons violets garnis de feuilles alongées. Son fruit est petit, ovale, noir, très-fleuri, assez plein d'eau un peu parfumée. Il mûrit vers la mi-juillet (au commencement de thermidor)

3. *Damas* violet, *prunus fructu medio, longo, violaceo.* L'arbre est vigoureux, mais peu fécond. Son fruit, de moyenne grosseur, de forme alongée, violet, très-fleuri, a la chair jaune, ferme, sucrée, un peu aigre, peu adhérente à la peau et au noyau. Il mûrit vers la fin d'août (à la mi-fructidor).

Le gros damas de Tours et la noire de Montreuil, qui se ressemblent beaucoup, lui sont inférieurs en qualités; mais elles mûrissent dès la mi-juillet (au commencement de thermidor).

Le gros et le petit damas blanc, les damas rouges, le damas noir tardif, sont des prunes de mérite très-commun.

4. *Damas* musqué, *prunus fructu parvo, undique compresso, saturatiùs*

violaceo. Ce prunier est de taille et de fécondité médiocres. Le fruit est petit, aplati sur son diamètre et par les extrémités, divisé par une gouttière fort profonde, d'un violet approchant du noir, très-fleuri; sa chair est jaune et ferme, abondante en eau d'un goût relevé et musqué. Il mûrit à la mi-août. Il est encore connu sous les noms de *prune de Malthe* et *prune de Chypre.*

5. *Damas* dronet, *prunus fructu parvo, longo, è viridi flavescente.* Cette petite prune, alongée, bien arrondie sur son diamètre, d'un vert clair tirant sur le jaune, peu fleurie, est ferme, fine, très-sucrée et agréable; sa chair se détache de la peau et du noyau. Elle mûrit vers la fin d'août (à la mi fructidor).

6. *Damas* d'Italie, *prunus fructu medio, subrotundo, dilutè violaceo.* C'est un prunier vigoureux et fécond, dont le fruit est de moyenne grosseur, presque rond, aplati du côté de la queue, très-fleuri, d'un violet clair qui brunit ensuite; sa chair est jaunâtre, quitte le noyau; son eau est sucrée et de fort bon goût. Il mûrit à la fin d'août (à la mi fructidor).

7. *Damas* de Maugerou, *prunus fructu magno, subrotundo, dilutè violaceo, punctis fulvis distincto.* Les feuilles de ce grand prunier sont grandes et alongées. Son fruit, souvent véreux, mûrit à la fin d'août (à la mi-fructidor); il est gros, rond, aplati par les extrémités, d'un violet clair parsemé de points fauves et bien fleuri, ferme, sucré et agréable. La chair très-adhérente à la peau, quitte bien le noyau.

8. *Damas* de septembre, prunes de vacances, *prunus fructu parvo, oblongo, saturè violaceo, serotino.* Ce prunier vigoureux manque rarement de rapporter beaucoup de fruit, qui est petit, un peu alongé, d'un violet foncé, bien fleuri. Sa chair jaune et cassante, adhérente à la peau, d'un goût relevé et agréable, sans acide, quitte le noyau. Sa maturité est vers la fin de septembre (au commencement de vendémiaire).

9. Monsieur, *prunus fructu magno, globoso, pulchrè violaceo.* Les feuilles de ce vigoureux et fécond prunier sont grandes, ovales, d'un beau vert. Son fruit est gros, sphérique, bien fleuri, d'un beau violet; sa chair jaune, fondante, d'un goût un peu relevé dans les terrains chauds et secs, quitte bien la peau et le noyau. Il mûrit vers la fin de juillet (à la mi-thermidor).

Il y a une variété (*monsieur hâtif*) qui n'en diffère que par la couleur plus foncée, et par le temps de sa maturité, qui est plus hâtive d'environ quinze jours.

10. *Royale* de Tours, *prunus fructu magno subrotundo compresso, hinc violaceo, indè rubello.* C'est un arbre fort et fécond, dont le fruit est gros, aplati par la tête et sur son diamètre, divisé par une large gouttière, très-fleuri, d'un violet peu foncé et d'un rouge clair; sa chair est fine, pleine d'eau sucrée, assez relavée. Il mûrit vers la fin de juillet (à la mi-thermidor).

11. *Prune* Suisse, *prunus fructu medio globoso, pulchrè violaceo, serotino.* Cet arbre paroît une variété de prunier de monsieur, dont le fruit est moins gros, ne mûrit qu'au commencement de septembre (à la mi-fructidor), et dure pendant tout ce mois.

12. *Perdrigon* blanc, *prunus fructu parvo, ovoïdali, è viridi albido, maculis rubris distincto.* L'espalier est nécessaire à ce prunier sujet à couler; son fruit est petit, longuet, un peu renflé par la tête, d'un vert presque blanc, tiqueté de rouge, très-fleuri, fin, fondant, très sucré, d'un parfum propre. Il mûrit au commencement de septembre (à la mi-fructidor). La chair quitte le noyau.

13. *Perdrigon* violet, *prunus fructu medio, longulo, è violaceo rubescente, punctis*

flavis distincto. Cet arbre veut aussi l'espalier ; son fruit de moyenne grosseur, un peu alongé, renflé par la tête, très-fleuri, d'un beau violet clair, tirant sur le rouge, finement tiqueté de jaune doré, a la chair fine et délicate, et l'eau fort sucrée relevée, parfumée. Il mûrit vers la fin d'août (à la mi fructidor) ; sa couleur et l'adhérence de sa chair au noyau sont presque les seules différences qui le distinguent du précédent.

Il y a un autre perdrigon violet, dont l'arbre grand, vigoureux et très-fécond n'a pas besoin de l'espalier ; son fruit est gros, très-peu alongé, renflé vers la queue, bien fleuri, d'un violet très-foncé et d'un violet clair mêlé de jaune, ferme, délicat, fort plein d'eau douce et relevée. Il mûrit vers la fin d'août (à la mi-fructidor) ; la chair n'est ni adhérente à la peau ni au noyau.

14. *Perdrigon* rouge, *prunus fructu parvo, ovoïdali, pulchrè rubro, punctis fulvis distincto.* Ce prunier plus fécond et moins sujet à couler que le perdrigon blanc, donne des fruits de même forme et grosseur, d'un beau rouge tirant sur le violet, finement tiquetés de fauve, très-fleuris, fins, fermes, pleins d'eau fort sucrée et relevée, dont la chair quitte le noyau ; ils mûrissent en septembre (fructidor).

15. *Reine-claude*, dauphine, abricot vert, verte-bonne, *prunus fructu magno, paululùm compresso, viridi, maculis cinereis et rubris conspersо.* Les feuilles de ce prunier vigoureux et fécond sont grandes et larges ; son fruit est gros et sphérique ; la peau est adhérente à la chair, fine, verte, semée de taches grises et rouges, peu fleuri ; sa chair, un peu adhérente au noyau, est d'un vert clair, très-fine, délicate, fondante, très-pleine d'eau sucrée et du goût le plus excellent ; sa maturité est en août (fructidor).

Cette reine des prunes a trois variétés, 1°. la *petite reine-claude*, dont le fruit n'est que de moyenne grosseur, d'un vert tirant sur le blanc, très-fleuri ; sa chair est blanche, un peu grossière, quelquefois sèche ; son eau est sucrée. Il mûrit au commencement de septembre (à la mi-fructidor) ; quoique bien inférieure à la grosse reine-claude, elle est préférable à la plupart des autres prunes.

2°. Le prunier *à fleur semi-double*, dont la fleur a de douze à dix-huit pétales inégaux. Son fruit est quelquefois de même grosseur que la petite reine-claude, souvent moindre, toujours inférieure en qualité.

3°. La reine-claude violette, qui ne diffère que par la couleur.

16. Abricotée, *prunus fructu magno, globoso, hinc è viridi albido, indè leviter rubente.* Cette prune de forme assez semblable à la petite reine-claude, un peu moins aplatie par les extrémités et plus grosse, est d'un vert blanchâtre, et légèrement lavée de rouge ; sa chair ferme et jaune, pleine d'eau musquée et agréable, souvent relevée d'un petit goût de sauvageon, quitte le noyau. Ce fruit, peu inférieur en bonté à la reine-claude, mûrit au commencement de septembre (à la mi-fructidor).

17. Mirabelle, *prunus fructu parvo, oblongo, è viridi flavescente.* Ce prunier fort touffu et fécond, est de grandeur médiocre ; ses feuilles sont petites, ovales, fort alongées. Son fruit est petit, rond, un peu alongé, d'un jaune tirant sur le vert, qui devient de couleur d'ambre, quelquefois tiqueté de rouge, ferme, un peu sec, fort sucré ; il mûrit vers la mi-août (à la fin de thermidor).

Ce prunier a une jolie variété à fleur semi-double, dont le fruit est aussi abondant et souvent plus gros.

La *petite mirabelle* est encore moins grosse, plus sèche, plus jaune, plus hâtive.

18. *Drap d'or*, mirabelle double, *prunus fructu parvo, rotundo, flavo, maculis rubris conspersо.* C'est une petite prune presque ronde, de la forme d'une petite

reine-claude, jaune, tachetée de rouge, fondante, très-délicate, fort sucrée, d'un goût fin; elle mûrit vers la mi-août (à la fin de thermidor).

19. *Impériale* violette, *prunus fructu magno, ovato, dilutè violaceo.* Le fruit de ce prunier très-vigoureux, est gros, long, ovale, un peu enflé par la tête, très-fleuri, d'un violet clair, ferme, un peu sec, d'un goût sucré et relevé. Il mûrit vers la fin d'août (la mi-fructidor); sa chair quitte bien le noyau, et difficilement la peau.

Il y a une autre impériale dont le fruit est très-gros et très-long, et quitte bien la peau et le noyau.

L'*impériale* violette à feuilles panachées, n'intéresse que les curieux; et l'*impériale* blanche n'a d'autre mérite que d'être de la grosseur d'un oeuf de poule d'inde.

La *jacinthe* paroît une autre variété de l'impériale violette, moins sèche, un peu aigrelette.

20. *Diaprée* violette, *prunus fructu medio, longiori violaceo.* Les yeux de ce prunier très-fécond, sont triples, quadruples; son fruit est de moyenne grosseur, alongé, violet, très-fleuri, ferme, délicat, sucré, agréable. Il mûrit au commencement d'août (à la mi-thermidor); la peau et le noyau ne sont point adhérens à la chair.

21. *Diaprée* rouge, roche-corbon, *prunus fructu medio, longiori, cerasi colore, punctis fuscato.* Les feuilles de ce bel arbre sont petites et fort raccourcies; son fruit est de moyenne grosseur, long, d'un rouge cerise terni par des points bruns; la chair jaune, ferme, fine, pleine d'eau sucrée et relevée, quitte bien la peau et le noyau: il mûrit au commencement de septembre (à la mi-fructidor).

22. *Diaprée* blanche, *prunus fructu parvo, longiori, è viridi albido.* Ses feuilles sont longues et étroites; son fruit est petit, de forme ovale alongée, d'un vert tirant sur le blanc, couvert d'une fleur blanche; la chair d'un jaune très-clair, ferme, pleine d'eau d'un goût sucré, relevé et très-fin, quitte la peau et le noyau. Il mûrit au commencement de septembre (à la mi-fructidor).

Les diaprées, surtout la violette, sont très-bonnes en pruneaux; l'espalier perfectionne leurs bonnes qualités.

23. *Impératrice* blanche, *prunus fructu medio oblongo, luteolo.* Cette prune de moyenne grosseur, de forme un peu alongée, d'un jaune clair, chargé de fleur qui le fait paroître blanc, a la chair ferme, jaune, pleine d'eau sucrée et agréable, quittant bien le noyau; elle mûrit à la fin d'août (à la mi-fructidor).

Sa variété de couleur violette, de même forme, est un peu plus tardive.

On donne le nom d'*impératrice violette* à une variété tardive de perdrigon, qui est préférable aux impériales; son fruit, de moyenne grosseur, est long, pointu par les deux extrémités, d'un beau violet très-fleuri, ferme, délicat, fort doux pour une prune qui ne mûrit qu'en octobre (vendemiaire).

24. *Isle-verte*, ilevert, *prunus fructu magno, longissimo, viridi.* Les feuilles de ce prunier qui ne devient pas grand, sont alongées; le fruit est gros, très-alongé, de forme peu régulière et peu décidée, pointu par les extrémités, vert peu fleuri. Sa chair adhérente à la peau et au noyau, est verte, mollasse, grossière; son eau est d'un goût sauvageon, aigre et désagréable: il mûrit au commencement de septembre (à la mi-fructidor), et est estimé pour la confiture.

25. *Sainte-catherine*, *prunus fructu medio, oblongo, cereo, serotino.* Ce prunier est vigoureux et fécond; son fruit est de moyenne grosseur, alongé, renflé par la tête, d'un jaune de cire bien fleuri. Sa chair jaune, fondante, délicate, quitte le noyau et est adhérente à la peau; l'eau sucrée et excellente, lorsque le fruit est très-mûr, vers la mi-septembre (à la fin de fructidor).

Prunes suivant l'ordre de leur maturité.

Prune de Catalogne.	Damas violet.	Diaprée rouge.
Précoce de Tours.	Damas dronet.	Impératrice blanche.
Monsieur.	Damas d'Italie.	Isle-verte.
Royale de Tours.	Damas de Maugerou.	Perdrigon rouge.
Diaprée violette.	Perdrigon violet.	Sainte-Catherine.
Damas musqué.	Reine Claude.	Prune Suisse.
Mirabelle.	Perdrigon blanc.	Damas de septembre.
Drap d'or.	Abricotée.	
Impériale violette.	Diaprée blanche.	

Vigne, *vitis*. La vigne est un arbrisseau sarmenteux qui s'élèveroit au-dessus des plus grands arbres, s'il n'étoit arrêté et contenu.

Ses bourgeons sont couverts de deux écorces; l'une extérieure, dont les fibres sont longitudinales, s'enlève facilement et tombe d'elle-même après avoir subsisté une année; l'autre est verte et fort adhérente au bois. Ils sont garnis de noeuds saillans, dont chacun porte d'un côté une feuille, et sur le côté opposé une grappe, ou une vrille, ou rien.

Les feuilles, ordinairement disposées dans un ordre alterne, sont grandes, simples, divisées en cinq découpures d'inégale grandeur, dont les bords sont garnis de grandes dents inégales. Elles sont portées par des queues fortes, grosses, longues, cylindriques. Chaque queue couvre sous son aisselle deux yeux; l'un petit, qui se développe lorsque la feuille est parvenue à sa grandeur, et produit un petit bourgeon, on le nomme *faux bourgeon*, qui fait peu de progrès; l'autre oeil, gros, obtus, enveloppé d'une bourre très-fine et très-serrée, recouverte d'écailles, ne s'ouvre qu'après l'hiver.

Au printemps, ces yeux s'ouvrent et produisent des bourgeons; les bourgeons qui sont d'une force convenable, donnent chacun d'une à trois grappes qui sortent du côté opposé aux cinquième, sixième, septième noeuds; de sorte qu'un bourgeon qui montre sa septième feuille, montre toutes les grappes qu'on en peut espérer. Dans les bourgeons foibles, ou provenant d'yeux mal conditionnés, souvent les grappes dégénèrent totalement ou en partie en vrilles rameuses.

La grappe est formée de plusieurs grapillons ou bouquets, dont les supports sont attachés dans un ordre alterne sur la queue ou rafle commune.

La fleur est composée d'un très-petit calice bordé de quatre ou cinq petits onglets; de quatre ou cinq petits pétales verts, disposés en rose, qui demeurent plus souvent fermés et comme collés ensemble, qu'ils n'épanouissent; de quatre ou cinq étamines; d'un pistil sans stile, dont l'embryon est immédiatement couronné par un stigmate.

L'embryon devient une baie, on la nomme *grain*, charnue, fondante, très-succulente, qui varie de grosseur, forme, couleur, saveur, suivant la variété, couverte d'une peau lisse et mince, et qui renferme d'un à cinq pepins presque ligneux, longuets, ovoïdes.

La vigne aime les terrains chauds, légers, un peu graveleux. Dans les terres froides, humides, fortes, compactes, le fruit mûrit difficilement dans notre climat, souvent le plant jaunit et languit; des fumiers et engrais chauds corrigent un peu les

les défauts de ces terres: Dans les terrains chauds il vaut mieux, tous les deux ou trois ans, déchausser le pied de la vigne, et le regarnir de terre neuve, que de le fumer.

La vigne se propage par les marcottes et les boutures. Ces boutures se font avec des bourgeons forts et bien garnis d'yeux. Elles doivent contenir chacune cinq yeux, et être plantées jusqu'au-dessus du second oeil; mais les crossettes sont préférables. Ce sont des boutures qui contiennent les cinq ou six yeux inférieurs des bourgeons, et environ un pouce de la branche d'où sortent les bourgeons. Les rides ou anneaux qui sont à la naissance des bourgeons, produisent plus facilement des racines que les parties lisses, unies, moins aoûtées : ces boutures et crossettes se plantent en février dans une terre fraîche ou entretenue telle par des arrosemens. Il faut les préserver du soleil. On peut les planter dans des pots ou des paniers que l'on place dans una couche, pour avancer leur enracinement. On peut aussi les lier par faisceaux, les laisser tremper par le gros bout dans une eau vive, bassin ou ruisseau, jusqu'à ce qu'elles soient garnies de racines ou au moins de mamelons de racines.

1. *Raisin* précoce, *raisin* de la Madeleine, *morillon* hâtif, *vitis acino parvo, subrotundo, nigricante, praecoci.* Cette vigne devient moins grande que la plupart des autres; sa feuille est petite; ses grappes sont petites, parce que les grains, quoique nombreux, sont fort petits. Leur forme est un peu alongée; leur peau dure, d'un violet noir; leur eau est presqu'insipide : ce petit raisin n'a d'autre mérite que sa précocité.

2. *Chasselas*, chasselas doré, Bar-sur-Aube blanc, *vitis acino medio, rotundo, ex albido flavescente.* Cette vigne, la plus commune dans les jardins, parce qua son fruit y mûrit la mieux, en espalier, en contre-espalier, ou autrement, aux axpositions du midi, du levant et du couchant, produit de grosses grappes dont les grains, inégaux en grosseur, sont bien arrondis, couverts d'une peau dure, d'un vert très-pâle, qui jaunit ensuite et s'ambre. La chair est très-fondante et pleine d'eau très-douce et sucrée.

3. *Chasselas* rouge, *vitis acino medio, rotundo, rubello.* C'est une variété de la précédente, un peu moindre dans tontes ses productions : ses grains se lavent légérement de rouge sur un côté.

4. *Chasselas* musqué, *vitis acino medio, rotundo, albido, moschato.* Cetta vigne très-estimable est une autre variété de chasselas, nn peu plus tardive, dont le grain ne prend point de couleur ambrée; son eau abondante et sucrée est relevée d'un musc agréable.

5. *Ciqutat*, raisin d'Autriche, *vitis folio laciniato, acino medio, rotundo, albido.* C'est encore une variété du chasselas, dont les grappes sont moins nombrenses, moins grosses et moins garnies de grains. La feuille est palmée, laciniée en cinq pièces qui sont découpées profondément et garnies par les bords de dents fort longues.

6. *Muscat* blanc, *vitis apiana acido medio, subrotundo, albido, moschato.* La feuille de cette vigne, de grandeur inégale à celle du chasselas, est découpée très-peu profondément, d'un vert plus foncé, et garnie de dents plus aiguës. Sa grappe est fort alongée, presqne conique, trop garnie de grains qui sont un peu alongés, renflés par la tête. La peau est cassante, d'un vert presque blanc, et ambrée. La chair un peu ferme est pleine d'eau sncrée et très-musquée : rarement cet excellent raisin mûrit bien à l'exposition même du midi.

7. *Muscat* rouge, *vitis apiana acino medio, rotundo, rubro, moschato.* C'est une variété qui mûrit moins difficilement, parce que les grains sont moins serrés; ils sont bien arrondis, couverts d'une peau un peu moins cassante, d'un beau rouge vif, quelques-uns marbrés de jaune et de rouge pâle. L'eau est un peu moins musquée.

Le muscat violet et le muscat noir ayant moins de qualité que les deux précédens, se cultivent peu; le noir mûrit beaucoup mieux.

8. *Muscat* d'Alexandrie, passe-longue musquée, *vitis apiana acino magno, ovato, è viridi flavescente, moschato, Alexandrina.* Les feuilles de cette vigne sont un peu moins grandes et découpées plus profondément que celles des autres muscats. La grappe est alongée, peu garnie de grains qui sont ovales, un peu renflés par la tête, couverts d'une peau dure, d'un vert clair qui se change en jaune ambré, lorsque le fruit acquiert sa maturité; ce qui arrive rarement: c'est pourquoi, dans notre climat, son principal usage est pour des confitures excellentes; le feu supplée le soleil, et développe un goût très-musqué.

9. *Cornichon* blanc, *vitis acino longissimo, cucumeriformi albido.* La feuille est fort grande et très-peu découpée; la grappe contient peu de grains, qui sont très-longs, enflés par le milieu, courbés, de la forme d'un cornichon. La peau est dure, bien fleurie, d'un vert blanchâtre, qui jaunit un peu; la chair est blanche et fondante; l'eau est douce, sucrée et très-agréable: ce raisin mûrit difficilement, et sa variété de *couleur violette*, encore davantage.

10. *Corinthe* blanc, *vitis acino minimo, rotundo, albido, sinè nucleis, Corinthia.* Ses feuilles sont grandes, étoffées, couvertes d'un duvet blanc, très-peu découpées, bordées de dents longues et fort aiguës. La grappe est très-alongée, bien garnie de très-petits grains ronds, de la même couleur que le chasselas, très-fondans et pleins d'eau sucrée. Ce petit raisin, dans lequel il n'y a point de pepins, mûrit fort bien vers la mi-septembre (à la fin de fructidor). Il a deux variétés moins estimables: l'une *rouge*, et l'autre *violette*.

11. *Bourdelas*, bordelais, verjus, *vitis acino majore, ovato, è viridi flavescente, Burdigalensis.* La feuille de cette vigne est fort grande et découpée peu profondément; sa grappe est fort grosse et bien garnie de gros grains ovales, ou oblongs, un peu enflés par la tête, couverts d'une peau très-dure, d'un blanc qui jaunit dans la suite, très-remplis d'eau agréable. Mais avant que le grain ait acquis sa grosseur, on en exprime le verjus de grand usage dans la cuisine; ou bien, avant qu'il soit mûr, on en fait d'excellentes confitures.

Il a trois variétés: une *à très-gros grain*, qui lui est préférable; une *à fruit noir*, et une *à fruit rouge*, dont le fruit, par sa couleur, ne seroit pas aussi agréable à l'oeil, employé aux mêmes usages.

La vigne aura un article à part, et sera rangée dans la classe des boissons.

CHAPITRE V.

Instructions pour bien planter, élever et transplanter les Arbres.

Après avoir expliqué quelles sont les terres, les formes, les expositions et l'éducation propres à chaque espèce d'arbres fruitiers, il s'agit maintenant de la plantation.

Temps de planter.

La meilleure saison pour planter, est depuis le commencement de novembre jusqu'à noël (de la mi-vendémiaire à la mi-nivôse), dans les terres légères, et en février et mars (de la mi-ventôse à la mi-germinal) dans les terres humides et froides.

Préparation de la Terre.

Il faut la préparer dès le mois d'octobre (vendémiaire), tant pour les jardins neufs que pour ceux qu'on veut regarnir. On a expliqué, au chapitre premier du premier livre du jardinage, la manière de défoncer et changer la terre pour les jardins neufs; il n'y a qu'à y planter les arbres dans le terrain défoncé le long d'un cordeau bien tendu.

Chacun connoissant la qualité de sa terre et celle des amendemens qu'il y doit mettre, il est aisé de l'amender, pourvu qu'on emploie le fumier à propos.

On ne sauroit apporter trop de soin à bien préparer la terre avant de planter; la beauté des arbres en dépend absolument; et les fautes qu'on fait dans le commencement deviennent irréparables, puisqu'il n'est pas possible de fouiller ni de porter aucun amendement au-dessous des racines d'un arbre lorsqu'il est planté.

C'est pourquoi, afin de bien préparer la terre, il faut, 1°. dans les grands plants ouvrir des trous plus ou moins grands, selon qu'elle a plus ou moins besoin d'amendemens. Dans les meilleurs fonds, on doit les faire de quatre pieds de largeur en carré; et si l'on y plante des poiriers, les creuser de deux pieds de profondeur, et d'un pied seulement pour les pommiers; car si les trous sont plus creux, les racines suivent la bonne terre, et descendent jusqu'au fond, où étant renfermées et n'y trouvant pas assez de nourriture, elles languissent; au lieu qu'étant plantés fort haut, leurs racines courent sur une superficie de la terre, qui est toujours la meilleure; ils profitent beaucoup, et rapportent leur fruit plus gros et mieux nourri.

2°. Comme en fouillant ces trous, toute la terre que l'on en tire n'est pas également bonne, et qu'on ne doit prendre que la meilleure pour les remplir; et comme la terre du dessus est toujours la plus excellente, et que celle du fond est comme morte et incapable de produire, on ne doit jamais la remettre dans le fond du trou. Par cette raison, si ceux qui plantent pouvoient laisser longtemps les trous ouverts, il est certain que le fond en deviendroit meilleur, et que la terre qui en auroit été tirée, seroit bien plus capable de produire, après qu'elle auroit reçu les influences et la chaleur du soleil. Au défaut de cela, la terre des carrés du potager, dont le fumier de l'année précédente est réduit en terreau, sera excellente à rapporter dans les trous et autour des racines des arbres.

Si le tuf est proche, il faut le crever ou défoncer, parce que dès que l'arbre y seroit arrivé, il ne pousseroit plus et périroit; de même dans les marais, pour ne pas fouiller jusqu'à l'eau: et si l'endroit qu'on fouille est la place d'un arbre mort, on doit aussi en ôter la terre pour en remettre d'autre, parce qu'un arbre fait rarement bien dans la terre où il en est mort un autre.

Il faut encore changer la terre du trou où l'on replante un arbre de la même espèce, parce que les sels de l'ancienne terre sont épuisés.

3°. Les trous ainsi fouillés, avant de les remplir, il est nécessaire d'en bien labourer le fond, d'y remettre un pied de hauteur de la meilleure terre, et de répandre par-dessus du fumier pourri ou haché d'un demi-pied de haut, et le labourer deux ou trois fois, jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé avec la terre, car si le fumier demeuroit tout ensemble, il s'échaufferoit et gâteroit les racines. Ensuite on remet un second lit de terre de pareille hauteur que le premier, et par-dessus un demi-pied de fumier, on les mêle bien ensemble; s'il en est besoin, on y ajoute encore un troisième lit, et on remplit ainsi le trou jusqu'à un demi-pied plus haut que la terre ordinaire, car le fumier s'affaisse en se pourrissant. La terre des carrés du potager indiquée ci-dessus, pourra dispenser de fumier.

4°. On doit, comme on l'a dit, pratiquer cet ordre, selon que la terre a plus ou moins besoin d'être amendée; mais toujours plutôt avec profusion qu'avec avarice.

5°. Dans les terroirs humides et qui n'ont pas grand fond, on ne doit pas faire des trous pour y planter; mais après avoir bien labouré la terre et l'avoir amendée, selon son besoin, il faut poser les arbres dessus sans les enfoncer : souvent même il est nécessaire d'y planter sur mottes faites de terres d'apport, et toujours de recouvrir les racines de terre de gazon hachée et bien déliée, d'un pied et demi de hauteur. Comme on doit empêcher, autant qu'il se peut, que les racines ne pivotent, principalement celles des poiriers, il faut observer, en les plantant, de couper carrément, et non point en pied de biche, toutes les racines de dessous, et celles qui descendent. Les arbres qui seront ainsi plantés sur la terre, pourront, trois ans après, dans le mois de novembre (en brumaire), être fumés commodément par-dessus les racines.

6°. Pour bien planter les espaliers contre les murailles, il est essentiel d'ouvrir une tranchée de six pieds de large sur deux de profondeur, et prendre garde, en la fouillant, de ne l'approcher que d'un demi-pied de la muraille, et de la couper en talus, pour ne point toucher aux fondemens. En creusant cette tranchée, il faut séparer la bonne terre d'avec la mauvaise, en ôter toutes les pierres et les racines, puis remplir la tranchée, comme on l'a dit à l'égard des trous; c'est-à-dire, qu'on doit labourer le fond de la tranchée, y remettre un pied de hauteur de bonne terre, et un demi-pied de fumier pourri par-dessus, les bien mêler ensemble, et continuer de la remplir ainsi de terre et de fumier, jusqu'à un demi-pied plus haut que la terre ordinaire. Si la terre tirée de la tranchée n'est pas bonne, on en fait rapporter de meilleure, ou du gason haché, et on observe d'y mettre une fois plus de terre que de fumier.

Lorsqu'on plante des arbres en buisson, il est quelquefois nécessaire d'ouvrir des tranchées, et de les remplir avec le même soin que celles des espaliers; quelquefois aussi il suffit de faire des trous de quatre pieds en carré, et de les bien amender. Cette différence dépend de la qualité de la terre et de la bonté du fonds.

Beaucoup de personnes ne veulent point qu'on mette de fumier dans les trous des arbres en les plantant; mais seulement de la terre du dessus des carrés ou des allées; parce que le fumier est inutile pour la reprise des arbres, et qu'il peut en altérer les racines, et y laisser du vide et causer de la moisissure, ou y engendrer de la vermine. Tout cela dépend de la terre et du temps et du mélange de l'opération.

Digitized by Google

Choix des Arbres qu'on veut planter.

Il est à propos de choisir et de marquer dans les pépinières dès la mi-septembre (à la fin de fructidor), les arbres qu'on a dessein de planter. Pour cela, on prend garde à l'âge, au terroir, à la figure, à la grosseur, et à l'écorce de l'arbre, et aux racines quand il est levé.

I. Les pêchers et les abricotiers doivent se planter un an après qu'ils ont été greffés; si on les laisse plus long-temps, ils ne sont plus bons. Les poiriers et les pommiers, pour être bons, doivent être pris deux ans après la greffe.

II. On ne doit faire cas que des arbres qui ont poussé vigoureusement dans l'année, qui ont la feuille et le bout du jet sains, l'écorce luisante, sans gomme ni chancres. L'espalier souffre plutôt des arbres tortus que le buisson.

Les pêchers qui ont plus d'un an de greffe, ou qui ont été greffés sur de vieux amandiers, gros de quatre à cinq pouces, ne valent rien, et ne poussent presque point sur le vieux bois.

Les pruniers, les abricotiers, les azeroliers et les poiriers sont bons de trois à quatre pouces, même de deux pouces et demi; et quand ils auroient deux ou trois ans de greffe, ils réussiroient encore en bon fonds.

Les pommiers de paradis et les cerisiers précoces sont bons d'un pouce et demi. Les arbres de tige doivent être choisis bien droits, de six bons pieds de haut, dont le bas aura cinq à six pouces de grosseur, et le haut trois à quatre pouces. Pour les poiriers à haute tige, il faut les prendre greffés sur franc et non sur coignassier, parce qu'ils jettent de grosses tiges, de longues branches, et un bon pivot qui résiste aux grands vents; au lieu que les poiriers greffés sur coignassier, ne font que courir à fleur de terre et s'éclatent souvent: cependant on peut en mettre dans une terre humide et grasse, à l'abri de quelque mur; car ceux greffés sur franc ne donnent du fruit qu'à trois ans tout au moins à haute tige, et bien plus tard en basse tige.

Pour toutes sortes de nains ou d'espaliers, il vaut mieux qu'ils soient sur coignassier d'un seul brin et d'une seule greffe, si le terrain y est favorable; qu'ils ayent de gros yeux qui promettent de belles branches, surtout pour les pêchers; que la greffe en soit saine et placée ni trop haut ni trop bas pour l'espalier et pour le buisson, qui ne doivent ni l'un ni l'autre commencer qu'à six ou sept pouces de terre; et si l'arbre est destiné en plein vent, qu'il ait à la tête quelques branches qui puissent la former à peu près ronde et non fourchue.

C'est une marque de vigueur, quand la greffe est reconverte; et si on est obligé de prendre un arbre qui ait deux greffes, on coupe la plus foible.

III. Si les arbres qu'on choisit sont hors des pépinières ou déjà arrachés, on doit, outre ce que dessus, prendre garde s'ils ne sont pas trop vieux arrachés, et s'ils n'ont point l'écorce ridée, le bois sec, la greffe étranglée par la filasse, et surtout si les racines sont bien conditionnées.

Pour cet effet, il faut 1°. qu'elles soient grosses à proportion de l'arbre, en sorte qu'il y en ait au moins quelqu'une qui approche de la grosseur de la tige, car quand il n'y a que du chevelu, c'est un signe de foiblesse; et ce n'est pas même un bon signe d'avoir trop de chevelu; 2°. que les principales racines ne soient ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées, ou fort rongées, ni sèches et dures: c'est pourquoi, pour lever un arbre, il est nécessaire de faire un grand

trou tout autour, et de l'enlever adroitement et doucement sans rien forcer; 3°. que les racines soient si bien disposées, qu'on y en puisse toujours trouver un étage de bonnes, qui feront à peu près le tour de la tige, quand on en aura coupé les mauvaises; du moins que ces bonnes puissent se tourner du côté de la bonne terre; 4°. on doit faire cas surtout des racines nouvelles faites; elles viennent communément près de la superficie de la terre. Les vieilles sont ordinairement raboteuses et noirâtres aux poiriers, pommiers, pruniers, cerisiers, et c. au lieu que les jeunes y sont rougeâtres et assez unies; elles sont blanchâtres aux amandiers, et jaunâtres aux mûriers.

Dans chaque espèce d'arbres, il faut choisir les variétés dont la maturité est successive, afin d'étendre la jouissance de ses fruits.

Éviter une excessive abondance des fruits qui mûrissent en même temps que d'autres d'une qualité supérieure; par exemple, des poires d'été, qui ne paroissent pas avec avantage à côté des pêches et des prunes.

Borner le nombre des variétés qui, comme le rousselet, le doyenné, le beurré, et c. passent promptement: au contraire, multiplier celui des variétés qui se conservent le plus long-temps, et qui sont la dernière et la seule ressource de l'arrière-saison.

Comment on peut habiller ou *préparer l'Arbre qu'on veut planter.*

C'est de la pratique et du soin de cette préparation que dépend souvent le sort de l'arbre.

I. Il est essentiel de bien habiller les racines; pour cela, 1°. il faut couper très-peu du chevelu, car ce sont ces petites racines qui reprennent les premières et qui commencent à nourrir l'arbre; on doit seulement en ôter le superflu, les éplucher et les rafraîchir, lorsque c'est un arbre qu'on replante dans l'instant même qu'on le lève: car pour peu que ce chevelu ait vu l'air, lorsque l'arbre est vieux arraché, de blanc qu'il étoit, il se sèche, noircit, meurt et carie le reste des racines; et alors il faut le supprimer tout à fait.

2°. Le chevelu étant épluché, les grosses racines se découvrent: on les coupe en dessous au bec de flûte à proportion de leur force; on retranche celles qui sont rompues ou écorchées, pourries ou sèches, à moins que ce ne soient des racines simplement altérées par la sécheresse, en sorte qu'on puisse les faire revenir en arrosant l'arbre aussitôt qu'il sera planté, ou en faisant tremper les racines dans l'eau pendant quelques heures.

On retranche aussi les *fausses racines*, c'est-à-dire celles qui sont mal placées, ou venues contre l'ordre naturel: il est bon qu'elles soient épatées et presque à fleur de terre; mais celles d'en bas doivent être plus fortes que celles d'au-dessus, parce que naturellement les racines croissent en montant les unes après les autres; et celles d'au-dessous doivent être les aînées: c'est aussi pourquoi on les coupe; quoiqu'elles soient grosses, quand celles de dessus sont assez fortes, parce qu'il faut donner la préférence aux jeunes. On châtre donc la plupart des vieilles et tout ce qui se rencontre de mal placé.

Lorsqu'il y a trois racines proche l'une de l'autre, on doit couper celles des côtés, et y tailler toujours de manière que celles qui pousseront ne puissent se nuire: pour cet effet, les racines, toutes taillées, doivent, autant qu'on le peut, faire la figure que font les doigts quand on les écarte pour prendre une boule;

parce que les racines épatées, qui courent à fleur de terre, suivent le cours de la nature, et y trouvent plus de nourriture. Il faut surtout couper le pivot qui vient d'ordinaire aux arbres élevés de pepins et de noyaux : il est inutile aux buissons et aux espaliers; il ne fait que diminuer la nourriture des autres racines.

3°. On ne doit compter que sur les jeunes racines qui se trouvent en même temps bien disposées, comme on l'a expliqué ci-dessus. Celles que l'on conserve, on les tient courtes à proportion de leur longueur, qui est au plus haut de huit à neuf pouces pour les arbres nains, et d'un pied pour ceux de tige, ce qui s'entend des grosses racines; car on ne laisse que deux à quatre pouces de long aux foibles. Les racines de mûrier et d'amandier demandent un peu plus d'étendue, parce que les unes étant fort molles, et les autres fort sèches et dures, elles courent risque de périr si on les taille courtes.

4°. Un seul étage de racines suffit; et deux ou trois bonnes bien placées, valent mieux que vingt médiocres qui ne feroient que s'affamer.

En coupant les racines d'un arbre, surtout les grosses, il faut le faire le plus près qu'on peut de l'endroit le mieux nourri, afin qu'il en pousse mieux.

Il est bon que les arbres qu'on destine en buisson ou en plein air, soient préparés de manière que, sans être plantés, ils puissent se tenir droits comme autant de quilles; mais pour l'espalier, on doit toujours les tenir un peu couchés, et en écarter les racines qui tourneroient du côté de la muraille, et mettre le côté qui en a le moins.

II. Les racines de l'arbre ainsi préparées, on lui décharge la tête, pour qu'il souffre moins par la transplantation. Il y en a qui, dans la crainte de la gelée d'hiver, différent au mois de mars (ventôse) à couper la tige d'un arbre qu'ils ont planté en automne : mais il vaut mieux le faire en le plantant, parce qu'autrement on retarde la pousse du printemps et on ébranle les racines; au lieu qu'en étêtant l'arbre dès l'automne, il profite toujours d'un peu de chaleur et de sève qui se conserve dans la terre, et il n'a rien à craindre des gelées. Il y en a qui mettent les arbres en rigoles ou petites tranchées pour passer l'hiver, et qui leur coupe la tête au printemps avant de les planter : la meilleure manière est de les planter à demeure.

On raccourcit la tige suivant l'usage auquel on la destine; mais pour cela, il est bon d'abord de juger de la profondeur de la terre nécessaire à l'arbre, pour que toutes les racines soient à couvert des injures de l'air, et du fer de la charrue et de la bêche : c'est sur quoi il faut déterminer la longueur que l'arbre doit avoir hors de terre et dedans.

Il suffit aux arbres nains de six pouces au plus de terre au-dessus de racines; mais toujours de façon que la greffe se trouve en les plantant à deux ou trois pouces au-dessus de la terre du trou, et un peu plus aux arbres de tige, afin que le vent dans les dehors ne les ébranle point; la tige des nains doit être coupée à un pied de haut au-dessus de la greffe.

On donne six à sept pieds de tige en toutes sortes de terres aux arbres à plein vent.

On étête donc tous les arbres nains avant de les planter, et s'ils ont plusieurs brins, on ne laisse que le plus beau. A l'égard des arbres de tige, on peut leur conserver les branches qui servent à la bonté ou à la beauté de l'arbre : pour cela on raccourcit à cinq ou six pouces quelques-unes des grosses, pour former une belle tête.

Digitized by Google

Il est bon de ne ravaler l'arbre que dans le moment qu'on va le planter, et après qu'on a préparé ses racines, afin de tout faire de suite et mieux.

Onguent de saint-Fiacre, préférable aux mastics, pour les greffes et plaies des arbres.

Aux greffes, et à toutes sortes de tailles et de plaies aux arbres, on peut simplement mettre de la terre forte avec de la bouze de vache, bien mêlées et bien sèche, liées avec du foin ou de l'herbe sèche.

Ordre et distance qu'on doit observer en plantant des Arbres.

I. Comme toutes les terres et toutes les situations ne sont pas également propres à toutes sortes de fruits; pour bien ordonner les fruitiers, il est nécessaire de les séparer, et faire des plants particuliers de poiriers, de pommiers, de fruits rouges et de pruniers, afin de mettre chacune de ces espèces dans la terre et en la situation qui lui est la plus propre; outre que toutes ces sortes d'arbres poussent inégalement, et les uns venant plus grands que les autres, il les faut absolument planter séparément, et les espacer dans une distance différente; car ils ne peuvent être mêlés ensemble sans se nuire.

On peut encore garder une disposition plus exacte, qui est de mettre dans chaque plant, ou rang particulier, tous les arbres d'une même espèce; un espalier tout de pêchers, deux ou trois allées de poiriers dans le contour et dans le milieu du jardin, comme étant les arbres les plus propres et qui méritent les plus belles allées: les pommiers, les pruniers, néfliers et azeroliers, dans les plates-bandes des deux côtés de refend, qui forment les carrés; le tout sans mélanger, et en faisant une, deux ou trois allées de pommiers, et ainsi des autres. Cet ordre rend le jardin plus beau. Ceux qui ne se piquent pas d'une si grande régularité, mêlent et varient leurs espèces suivant leur goût et leur terrain.

Dans les espaliers, après qu'on a exactement placé les différentes sortes de fruits aux expositions qui leur sont les plus propres, il est pareillement indifférent d'y pratiquer un ordre plus exact, ou de mettre les mêmes espèces de fruits tout d'une suite, ou de les mêler avec les autres: chacun en cela peut suivre son inclination. Cependant quand on fait un grand plant, il est fort à propos de séparer les espèces de poires qui sont bonnes à manger crues, d'avec celles qui sont à cuire; les fruits d'été de ceux d'hiver, et de planter chaque espèce séparément; parce que les saisons de leur maturité étant différentes, elles sont plus aisées à cueillir quand elles sont séparées.

Dans les plants à cidre, il est aussi très à propos de séparer les espèces de pommes différentes; car chaque espèce fait son cidre particulier.

II. Outre cette disposition, celui qui plante doit être très-soigneux, soit pour les espaliers, soit dans les grands plants, de bien espacer les arbres selon leur espèce, et de ne les point trop presser, ni trop éloigner.

Pour cet effet, il doit considérer la bonté de la terre, d'autant que les arbres deviennent plus grands et s'étendent davantage dans les terres fortes que dans les légères.

Il doit encore remarquer les vents, parce que, selon que les grands plants y sont exposés, il les faut plus ou moins presser, car il est certain que les arbres se défendent bien mieux des vents lorsqu'ils sont serrés. Dans les terres sablonneuses, on donne donc aux fruitiers deux pieds de moins de distance que dans les terres fortes,

fortes; de même que les pêchers, les abricotiers, et même les poiriers, jetant plus de bois que les autres fruitiers, demandent aussi plus d'espace. Dans les plants d'arbres à haute tige, on met aux premiers rangs, du côté des vents dominans, les espèces qui s'élèvent le plus, pour qu'elles servent d'abri aux autres.

1°. Dans les bonnes terres qu'on veut entretenir de labours, ou y semer sous les arbres, la distance ordinaire entre les poiriers ou les pommiers doit être de sia à huit toises: si on laisse la terre en pâture pour les bestiaux, il suffit de les planter à quatre ou cinq toises; mais dans les lieux exposés aux grands vents, il ne les faut pas éloigner plus de trois ou quatre toises, afin que les arbres étant pressés, se conservent les uns les autres. Dans les terres sablonneuses et pierreuses, il est bon de garder la même distance de trois à quatre toises dans les vergers, il suffit que les arbres soient de distance de dix à quinze pieds.

2°. Pour les fruits à noyau, comme les pruniers, les abricotiers, les cerisiers et les bigarrautiers greffés sur le merisier, soit qu'ils soient à haute tige ou en buisson, il les faut planter à quinze pieds les uns des autres; mais si les cerisiers sont greffés sur d'autres cerisiers de racine, parce qu'ils ne poussent pas tant de bois, il suffit de les espacer à douze pieds, selon la bonté de la terre.

3°. A l'égard des poiriers sur coignassier, plantés en buisson par allées de tous sens, c'est la coutume de les mettre de douze en douze pieds, si ce n'est dans les terres aquatiques qu'il les faut espacer de quinze en quinze pieds, afin qu'étant éloignés les uns des autres, ils ayent plus d'air et de soleil. Mais lorsqu'on n'en plante qu'une seule rangée, on peut les approcher de huit à neuf pieds, parce que se joignant plutôt, il forment mieux la palissade, et ils ne peuvent s'entre-nuire, parce qu'ils ont assez d'air des deux côtés. Si l'on palisse sur des treillis ou contre-espaliers, on doit planter les arbres à douze pieds l'un de l'autre et les gouverner de même que ceux qui sont en espaliers.

La distance des poiriers et des pommiers en buisson entés sur le franc, doit être dans les terres légères et sablonneuses de douze pieds, et de quinze pieds dans les meilleures, de même que dans les grands plants; car il n'y a aucune différence entre eux, sinon que les uns sont élevés et à haute tige, et que les autres sont plus bas et sans tige, et qu'ils poussent leurs branches à un pied de terre, et sont plus à l'abri des vents.

Comme les pommiers entés sur le paradis poussent fort peu de bois, lorsque l'on en fait un plant de plusieurs allées, la règle ordinaire est de les éloigner de quatre à cinq pieds l'un de l'autre; et de même quand on n'en plante qu'une seule rangée.

Dans les espaliers, il faut mettre les pêchers, les abricotiers et les pruniers, à douze pieds les uns des autres dans les terres légères, et à quinze dans les terres fortes. Pour tous les poiriers, on les plante à douze pieds, selon la qualité de la terre.

On donne beaucoup de distance aux arbres, afin qu'ils ayent plus de grace et de nourriture: la plupart des jardiniers, peu experts pour la taille, et qui ne savent pas former de grands arbres, leur donnent un tiers moins d'espace; mais pour que le mur soit plutôt garni, on peut mettre une tige entre deux nains, et quand ils garnissent le mur, on lève les tiges.

III. Ceux qui plantent les espaliers, mêlent ainsi ordinairement les poiriers et les pêchers ensemble, pour que les murailles soient toujours garnies.

Quant au reste des espaliers, il est mieux, comme on l'a dit, de planter tous les

poiriers de suite, et tous les pêchers et les abricotiers ensemble, sans les entremêler; parce que les murailles étant plantées d'arbres égaux, et d'une même espèce, se couvrent plus également, et que les espaliers en sont plus agréables et plus aisés à entretenir, outre que les pêchers et les abricotiers s'étendent plus que les autres.

Ceux qui seront curieux de voir leurs murailles couvertes, peuvent planter leurs poiriers de toise en toise; mais après cinq ou six ans, et lorsqu'ils commenceront à se nuire, ils auront l'attention d'en ôter un entre deux. Cette manière d'espacer les arbres de six pieds en six pieds, donne la jouissance de voir les espaliers toujours bien garnis, et de recueillir dans les premières années beaucoup plus de fruit. Mais on doit observer de planter deux poiriers d'une même espèce de fruit d'une suite, afin que quand il en faudra lever un, il s'en trouve un autre toujours en place et en son ordre.

Outre ce soin de planter les poiriers ensemble, et de les espacer comme il a été dit, on peut cependant encore entremêler les espèces différentes de poires, et planter celles d'hiver parmi celles d'été, les hâtives avec les tardives, pour avoir le plaisir de voir les espaliers toujours garnis de fruit.

On peut garder le même ordre dans les espaliers de pêchers et d'abricotiers, et même en plantant des poiriers en contre-espalier, sinon qu'il n'y faut jamais mettre ni bon-chrétien, ni bergamotte, ni petit muscat, parce que ces espèces ne réussissent bien que contre les murailles.

On peut encore planter des muscats et du chasselas en espalier, qu'on conduira par cordons alongés au-dessus des pêchers, si les murs sont très-hauts; mais s'ils ne sont que de huit ou neuf pieds, ces treilles nuiroient aux pêchers qui s'étendent beaucoup et en peu de temps par la bonne taille, et qui s'arrêteroient à l'approche d'une plante dont ils n'aiment pas à être dominés.

IV. En plantant, on doit observer la largeur des allées et la distance des arbres. Les allées doivent être proportionnées au jardin, et au dehors la largeur des avenues se proportionne à leur longueur. On donne aux allées des jardins depuis trois pieds de largeur pour les plus petits, jusqu'à six toises dans de grands parcs, et douze toises aux plus grandes avenues du dehors. Dans une allée de trois pieds, il n'y a qu'une personne seule qui puisse y passer, il faut quatre ou cinq pieds pour deux personnes, et conséquemment dix pieds pour quatre: on ne donne que cette largeur aux allées des plus grands potagers, un peu plus à l'allée du milieu, et le double à celle qui règne le long du bâtiment.

On donne de même deux toises de largeur aux routes cavalières des forêts, et quatre toises de largeur par cent toises de longueur jusqu'à la longueur de trois cents toises aux grandes avenues, et aux contre allées la moitié de l'allée du milieu.

Pour la distance entre les arbres, elle doit être différente selon leurs diverses espèces; les ormes et les tilleuls doivent être plantés à deux toises l'un de l'autre, sauf à en ôter un entre deux quand ils se nuiront; les châtaigniers et les noyers, qui sont les plus grands arbres fruitiers, ne doivent pas être plantés plus près de trente pieds ou cinq toises les uns des autres; les pommiers et les poiriers à vingt-quatre pieds, les cerisiers à dix-huit ou vingt pieds, les pruniers de même. Pour la jouissance, on peut doubler sa plantation, sauf à lever un arbre entre deux quand ils se nuiront, ce qui sera encore très-long, et pendant ce temps on aura le fruit.

V. Tous les arbres à haute tige qu'on place dans les vergers ou ailleurs, se plantent en allée, en carré, soit simple, soit en échiquier et en quinconce.

Digitized by Google

Le quinconce : c'est la figure d'un plant d'arbres posés en plusieurs rangs parallèles tant en longueur qu'en largeur, mais posés de manière que le premier du second rang commence au centre du carré que forment les deux premiers arbres du premier rang, et les deux premiers du troisième, ce qui fait la figure d'un cinq au jeu de dez. On plante aussi les arbres des vergers à angles droits.

Les arbres à plein-vent doivent être éloignés des arbres nains et des bâtimens; il faut les choisir à peu près pareils en hauteur et grosseur, les planter au cordeau dans un terrain de niveau, assez éloignés les uns des autres pour qu'ils ne s'affament point, et assez près pour qu'ils puissent se garantir des vents, plaire à la vue, et, comme on l'a dit, les doubler, sauf à les éclaircir ensuite.

Manière de bien planter.

I. Les arbres ne sont propres à replanter que lorsqu'ils sont entièrement hors de séve, parce que s'il leur en reste étant arrachés, n'ayant plus de nourriture, ils se fanent, et leur écorce, qui est encore tendre, se ride et se dessèche, en sorte qu'elle est moins susceptible de la nouvelle séve, quand elle commence à monter au printemps.

1°. La chûte des feuilles fait connoître en tous les arbres que la séve les abandonne, et lorsque les arbres sont jaunes et malades, et qu'ils ont peu de séve, ils se dépouillent aussitôt. Or comme dans les terres sèches la séve manque plutôt que dans celles qui sont humides, il est certain que l'on y peut arracher et planter les arbres de meilleure heure.

Aussitôt qu'un arbre est levé, avant de le replanter, il faut avoir l'attention de l'effeuiller, sans cela l'arbre pourroit souffrir. Dans les terres légères, tous les plants se doivent faire pendant les mois de novembre et de décembre (de la mi-vendémiaire à la mi-pluviôse) Dans les terres trop humides et pleines d'eau, il faut attendre à planter à la fin du mois de février ou de mars, et même au commencement d'avril (de la mi-ventôse à la mi-germinal), afin que pendant l'hiver les eaux ne pourrissent pas les racines, qui n'étant pas reprises, ne sont pas assez fortes pour résister à la trop grande humidité.

2°. Il faut toujours, comme il a été dit en parlant des pépinières, choisir une belle journée pour planter, parce que la terre est plus meuble et plus aisée à manier quand elle est sèche : c'est pour cette raison qu'on ne doit jamais planter durant la pluie, ni par un temps de neige; et comme le mois de janvier (nivôse) est le plus sujet à l'un et à l'autre, il est aussi le moins propre à planter.

II. Le premier soin, avant de planter, est de bien lever les arbres sans leur gâter aucunes racines, d'autant que toute leur vigueur en dépend; c'est pourquoi il les faut conserver les plus entières et les plus longues qu'il est possible On doit encore prendre garde, quand on lève un arbre dans une pépinière, de ne le pas déchausser entièrement, de crainte de gâter ceux d'alentour; mais après qu'on aura ôté un peu de terre autour du pied, on peut abattre l'arbre à demi, et le tirer de long à force de bras et avec douceur : de cette manière, on conserve les racines toutes entières, sans les rompre, ni endommager les arbres qui restent.

On ne répétera point ce qu'on a dit sur la façon d'habiller la racine, et de tailler la tête des arbres avant de la planter.

III. L'arbre taillé de la sorte, doit aussitôt être planté dans le trou ou dans la tranchée qui lui aura été préparée, et n'être enfoncé dans la terre que d'un demi-

pied de profondeur, en sorte que la greffe des arbres nains soit toujours hors de terre, pour qu'elle ne pousse pas du franc : ensuite il faut étendre proprement toutes les racines, sans les forcer ni les contraindre. Si l'on plante un espalier, il est bon de poser le pied de l'arbre à six pouces de la muraille, et de le coucher de manière que la plaie ne paroisse point, et que le haut de la tige approche du mur, afin que les nouvelles branches se puissent mieux palisser.

L'arbre ainsi placé, on doit attirer toutes ses racines en dehors le plus qu'il se peut, et les éloigner de la muraille, afin qu'elles trouvent plus de nourriture, et qu'elles puissent être humectées de pluies durant l'été. Il faut ensuite recouvrir les racines d'une bonne terre douce et légère, et mêler, si faire se peut, du terreau de couche fort consommé, pour qu'elles reprennent plus aisément, et qu'elles poussent plus de chevelu. On doit encore prendre garde de les bien garnir de terre; en sorte qu'il ne demeure aucun vide ou cave au-dessous, ou entre les racines; et pour cet effet, après qu'elles seront couvertes de terre, il faut soulever l'arbre et le secouer avec la main, afin que la terre étant meuble et douce, tombe et coule entre les racines, pour remplir tous les vides, et l'affaisser légérement avec le pied.

Le jardinier doit, comme on l'a dit, observer en plantant, de ne point enfoncer les arbres plus d'un demi-pied; car la terre étant toujours meilleure au-dessus que dans le fond, les racines y trouvent plus de nourriture, et ne sont pas si sujettes à se pourrir et à se gâter par la trop grande humidité; outre qu'étant à fleur de terre, elles ressentent mieux la chaleur du soleil, et profitent des rosées et des petites pluies d'été, qui ne pénètrent pas plus d'un demi-pied de profondeur; de sorte que celle qui est au-dessous se sèche et se durcit autour des racines, et ne leur donne plus aucune nourriture; d'où l'on peut connoître aisément que la cause la plus ordinaire qui fait jaunir les arbres, est qu'ils ont été plantés trop avant, d'autant qu'ils s'enfoncent toujours avec la terre : le poirier surtout veut être planté fort haut, principalement dans les terres humides, et dans celles qui ont du tuf ou peu de fond.

Comme les arbres, ainsi plantés à fleur de terre, pourroient souffrir pendant les deux premières années, ayant les racines trop tendres pour résister à la grande chaleur du soleil, il faut, au mois de mars (en ventôse), après un bon labour, répandre dessus, du fumier long, sans chaleur, de la largeur de trois pieds autour de la tige, de quatre pouces d'épaisseur; ou, si le fumier manque, y mettre de la fougère, du chaume : par là on conserve la fraîcheur de la terre, on garantit les racines, et les pluies y portent de nouveaux sels; ou bien les labourer quatre ou cinq fois l'année d'un demi-fer de bêche seulement, de peur d'offenser les racines, et continuer ces labours jusqu'à ce que les arbres soient bien forts; un labour profond empêcheroit, surtout l'année qu'ils ont été plantés, les racines de se bien lier avec la terre.

Comme dans les tranchées et dans les trous remplis de beaucoup de fumier, les terres s'affaissent à mesure que le fumier se pourrit et se consomme; en y plantant, il faut poser les racines au niveau de la terre ordinaire, car celle de la tranchée venant à s'affaisser, enfonce les arbres et les emporte avec elle. On doit principalement pratiquer ce soin aux poiriers entés sur coignassier, et aux pommiers greffés sur paradis, d'autant que si ces deux sortes d'arbres sont plantées trop bas, et que les greffes soient dans la terre, elles poussent des racines, et font que ces arbres insensiblement tiennent du franc, et changent de nature.

Digitized by Google

Dans les terres froides et humides, il est nécessaire de relever les tranchées, soit en espalier, soit en contre-espalier, de deux pieds plus haut que la terre ordinaire, pour planter les arbres sur le haut, afin qu'étant plus éloignés de l'eau, leurs fruits soient meilleurs et plus colorés; car ils ne peuvent avoir bon goût dans les terres toujours humides et mouillées. C'est aussi pour cette raison que les côteaux et les situations relevées sont les plus avantageuses pour la bonté des fruits, d'autant que les eaux s'y écoulent avec plus de facilité.

On peut encore faire dans le fond de la tranchée une pierrée d'un pied de haut, ou y mettre de la terre pierreuse et grouéteuse, pour attirer les eaux au fond et la faire couler; puis la remplir de gros sable, ou de plâtras et de marne mêlés avec de la bonne terre, pour diminuer la trop grande humidité, et faire que les arbres y profitent mieux, et rapportent leurs fruits colorés et de meilleur goût. Il est aussi très-bon dans ces terroirs humides, de répandre au commencement du mois de novembre (à la mi-brumaire), après que les espaliers ont été labourés, de la marne d'un demi pied de haut et de six pieds de large, pour l'enterrer au printemps, quand la gelée et les neiges de l'hiver auront passé dessus.

Après qu'on a planté les arbres avec ces soins dans les hauts plants, si les tiges sont un peu foibles, on doit mettre à chaque pied un tuteur qui soit fort et haut de cinq pieds hors de terre, pour que les vents ne puissent ébranler les arbres; mais il faut que ce pieu soit plus court que la tige, afin qu'il ne gêne pas les branches.

Dans les lieux où les bestiaux vont pâturer, il faut encore garnir d'épines chaque pied d'arbre, afin qu'ils ne s'y frottent pas. Outre ces épines, qui peuvent offenser l'écorce de l'arbre, et que le vent et le bétail emportent aisément, on doit couvrir la tige de chaque arbre de cordons de longue paille qu'on entortille tout autour: cela sert aussi à maintenir la tige fraîche, et à entretenir le cours de la sève pendant les grandes chaleurs; c'est ce qu'on appelle des arbres *armés*.

Ce même soin doit se pratiquer aux arbres qui sont levés dans une pépinière; car ayant toujours été à l'ombre et à couvert du soleil, leur écorce est si tendre et si délicate, que si tout d'un coup elle est exposée aux fortes gélées et aux grandes ardeurs du soleil, principalement dans les terres arides et brûlantes, elle se sèche, et devient vilaine, blanchâtre et moussue; c'est pourquoi, pour la conserver toujours nette et belle, il faut la couvrir de paille jusqu'à ce que les arbres ayent pris leur force, et se soient accoutumés au grand air.

On doit encore observer, quand on plante des arbres qui ne sont pas bien recouverts, de tourner le dos de la greffe au midi, et la coupe vers le septentrion, parce qu'elle s'en recouvre plus aisément; et si on replante des espèces d'arbres plus délicats et difficiles à reprendre, comme des pins et des sapins, on doit prendre garde de leur donner leur même situation, et les tourner aux mêmes expositions et du soleil et de la gelée qu'ils étoient avant que d'être arrachés, parce que de cette sorte, ces arbres délicats recevant les mêmes impressions de l'air qu'ils ont accoutumé, ne se ressentent presque point du changement. Pour cet effet, en les levant, il faut marquer à la tige le côté qui est exposé au septentrion, ou au midi, pour leur rendre en les replantant, la même exposition.

La greffe des arbres nains, doit toujours être de quatre pouces au dessus du niveau de la terre. Au mois de février (pluviôse), il faut couper à un pied de la greffe, tous les arbres nains qu'on a plantés l'hiver, si on ne l'a pas fait en

le plantant ; ce qui est préférable, parce qu'on n'a pas à craindre d'ébranler les racines.

Labours et autres entretiens nécessaires aux Arbres qu'on élève.

S'il vient de grandes sécheresses au printemps, on doit arroser les arbres nouvellement replantés de temps à autre par-dessus le fumier.

Lorsqu'ils commencent à pousser, le premier soin est d'ébourgeonner ceux qui sont à haute-tige, jusqu'à un pied et demi de haut, et de ne leur ôter après aucun jet, jusqu'à la troisième année, qu'il faut, au mois de mars (ventôse), les décharger de branches, et retrancher celles qui sont foibles et inutiles, leur couper et rafraîchir les ergots ou chicots jusqu'au vif, et les emmailloter aussitôt, afin qu'ils se recouvrent. Mais, pour les espaliers et les plants en buissons, on doit souffrir que les arbres poussent leur jet avec toute liberté, sans leur ôter aucunes branches durant la première année, si ce n'est que lorsqu'elles poussent avec grande vigueur, et qu'elles ont un pied de haut, il est nécessaire de les arrêter et les pincer une seule fois pour les faire grossir, et les obliger à jeter d'autres petites branches propres à garnir le pied de la muraille.

Il faut labourer les espaliers et les contre-espaliers de six pieds de large, trois fois l'année, d'un demi-fer de bêche, pour faire seulement mourir les herbes, et pour entretenir la terre meuble et capable de recevoir les pluies d'été.

Pour labourer au pied des arbres nains, sans en offenser les racines, il faut se servir d'une fourche, ou d'un crochet à deux dents.

En labourant au pied des arbres, il faut prendre garde que la greffe soit toujours hors de terre.

Dans les plants de hautes tiges, où les bestiaux vont pâturer, on doit, quatre fois l'an, labourer les arbres quatre pieds à l'entour de la tige : mais en ceux où les bestiaux n'entrent point, il faut labourer toute la terre avec la charrue, ou avec la bêche aux endroits où la charrue ne peut passer, pour y semer du blé ou de l'avoine de deux années l'une, et prendre soin de la bien fumer chaque fois qu'on y sèmera du blé, et de la labourer quatre fois durant l'année qu'elle sera en jachères, et continuer ainsi jusqu'à ce que les arbres soient grands, et qu'ils empêchent par leur ombrage, les grains de profiter ; alors on pourra abandonner le labour entier, et se contenter de l'entretenir autour du pied des arbres, selon qu'ils en auront besoin. Les labours fréquens ont cet avantage, qu'ils empêchent les terres fortes de se crevasser, et maintiennent toujours fraîches celles qui sont légères et sablonneuses.

Dans les plants espacés de huit à dix toises, et disposés pour pouvoir toujours labourer la terre et la semer, il ne faut apporter autre soin que celui qui se pratique pour les terres ordinaires de labour, sinon qu'on doit prendre garde que la charrue, en approchant des arbres, ne les gâte.

Ceux qui plantent des poiriers et des pommiers en avenue le long des chemins, ou au bord de leurs terres, n'y doivent mettre que des arbres d'une tige fort haute, et les faire monter, un peu par l'élagage annuel, de façon qu'ils poussent un branchage en rond, droit et relevé, en sorte que les charrettes chargées n'y peuvent toucher ; leur fruit est moins sujet à tomber. On doit encore prendre garde de n'y planter aucuns fruits bons à manger, parce qu'on voleroit tout, à moins de les faire garder.

Le premier des trois labours, au commencement de novembre (à la mi-brumaire), doit être profond aux terres sèches et légères, afin que les pluies et les neiges de l'hiver suivant puissent les humecter : il est même avantageux de mettre de la neige aux pieds des arbres dans ces sortes de terres. Dans celles qui sont fortes et humides, comme elles ont plus besoin de chaleur que d'humidité, il ne faut qu'un petit labour afin que les pluies n'y pénètrent pas trop. On doit toujours faire ce labour dans un temps sec et doux.

Le second labour se fait à la fin d'avril ou au commencement de mai (en floréal); il est important de le faire quand le fruit est noué, et jamais dans le temps de la fleur, parce que la terre nouvellement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui aux moindres gelées blanches, qui sont ordinaires dans cette saison, s'attachent aux fleurs et les font périr; ce qui n'arrive point lorsque la terre est ferme. Ce second labour doit être profond dans les terres humides, comme dans les légères, parce qu'elles y reçoivent aisément de l'humidité, et que les autres ne se fendent point dans le hâle.

Le troisième labour se fait à la saint-Jean ou au commencement de juillet (à la mi messidor), pour donner la grosseur et la qualité au fruit, et faire mourir les mauvaises herbes. Pour cela, on le fait bien moins profond que le second dans les terres humides; et dans les légères et sablonneuses, on ne fait qu'ôter les herbes avec la ratissoire, ou tout au plus on ne fait qu'ouvrir la terre fort légèrement, et même après une pluie, de peur que le soleil ne brûle les racines des arbres, surtout lorsqu'ils sont jeunes.

Les labours sont si nécessaires aux arbres, que, faute de les faire, on voit souvent une bonne poire fondante devenir pierreuse à n'en pouvoir manger.

Outre ces trois labours, il est bon de faire des ratissages de temps à autre, pour faire mourir les mauvaises herbes, et ouvrir la terre aux rosées de la nuit.

En été, on se souviendra d'observer, pour les arrosemens et la fraîcheur du plant, ce qu'on a dit ci devant.

Au reste, on ne doit rien ôter à l'arbre nouvellement planté, qu'au temps de la taille. Il faudra alors raccourcir les branches qu'il aura poussées.

Il faut regarder les premières années, plus à la figure d'un arbre qu'à son fruit : il viendra toujours assez à temps, si l'arbre est bien conduit.

Manière de transplanter les Arbres tout grands.

On ne savoit autrefois transporter les grands arbres, qu'en les levant avec leur motte; mais à présent, lorsqu'on veut transplanter un arbre, tel qu'il soit, on fait une cerne d'une largeur convenable à peu près à l'étendue des racines de l'arbre; l'on en tire la terre peu à peu, jusqu'à ce que les racines paroissent, et soient tout à fait découvertes; ensuite on les détache doucement avec quelque petit instrument, pour ne les endommager que le moins qu'on peut.

Quand l'arbre est arraché, on le transplante au lieu où on le souhaite; on le met dans un trou creusé de la largeur de l'étendue des racines de l'arbre : on lui donne la même situation qu'il avoit auparavant; on étend toutes les racines dans la circonférence du trou; ensuite on met proprement, avec la main dessous et dessus chaque racine, de la terre bien meuble, en la pressant doucement, en sorte qu'il n'y ait aucun vide : c'est pourquoi on ne doit jamais mettre de la terre

sur les racines avec la bêche, parce qu'il ne faut qu'une motte ou deux pour y causer un vide qui feroit languir l'arbre.

Lorsque les racines sont couvertes environ de quatre bons doigts de terre, on met dans toute la largeur du trou, du fumier, de l'épaisseur de deux bons doigts, et l'on jette par-dessus plein un arrosoir d'eau, pour que la terre se lie avec les racines; on couvre ce fumier d'un demi-pied de terre; on y remet encore du fumier, et on remplit le trou tout à fait de terre, en la pressant contre les racines, et on en unit la superficie avec un rateau.

Il y a des personnes qui achèvent de remplir tout le trou de terre, sans y mêler de fumier, à moins que cette terre ne soit légère: ils n'y jettent le fumier que quand le trou est plein; ils en mettent environ un demi-pied d'épais tout autour de l'arbre, en couvrant la terre de la largeur qu'étoit le trou, et finissent cette transplantation en jetant trois ou quatre seaux d'eau sur le fumier.

De quelque manière qu'on remplisse le trou, il ne faut l'arroser qu'en cas que le temps ne soit pas disposé à la gelée; car en ce cas on doit bien se garder d'arroser, et on diffère jusqu'à ce que le temps soit favorable. On réitère l'arrosement au printemps, afin d'exciter la séve à monter et à vivifier l'arbre; et en été on arrose plus souvent, quelquefois même par-dessus les branches.

Il faut observer en plantant l'arbre, de ne point enterrer l'endroit où il a été greffé; mais qu'il soit de trois pouces au-dessus de la superficie de la terre.

Si, à la place du trou, il y avoit auparavant un poirier, et que l'arbre qu'on veut transplanter soit aussi un poirier, on en doit changer la terre, ainsi qu'on l'a déjà dit, et en faire apporter de neuve; ce qu'il ne faut point faire lorsque l'arbre est d'une espèce différente, parce qu'on suppose que la terre est neuve à son égard.

Cette transplantation se fait pendant les mois de novembre, décembre, janvier, février (de la mi-brumaire à la mi-ventôse): on choisit pour cela une belle journée sans pluie, on taille l'arbre comme s'il n'avoit point été transplanté, en observant cependant de le tailler un peu court, à trois ou quatre yeux, parce qu'étant nouvellement transplanté, il a peu de séve la premi re année; c'est ce qui oblige d'en ménager les forces, et de ne lui pas laisser beaucoup de fruit la première année: sans cette précaution, l'arbre courroit risque de périr.

Tout cela se pratique également pour les arbres à haute tige, en buisson et en espalier, même pour les ormes et les ceps de raisin ou de verjus, de dix ou douze ans; toute la différence est que les ceps ne donnent point de fruit la première année; au lieu que les autres plants ne discontinuent point d'en porter: ainsi, par le moyen de cette méthode, on peut faire en une année un jardin aussi avancé et aussi parfait que s'il étoit planté depuis douze ans.

Avant de faire lever un arbre à haute tige qu'on veut transplanter, il faut lui couper le bout des branches et toutes celles qui sont aussi mal placées, afin qu'il ait une belle figure et de bons boutons à fruit, sans avoir rien de trop à nourrir à cause du peu de séve qu'il a la première année de sa transplantation.

Quant à l'ancienne manière de transplanter les arbres, qui est de les lever en motte, il est indifférent de le faire avant l'hiver ou au commencement du printemps, lorsqu'on les lève dans des terres fortes, parce que la terre de la motte se soutiendra également dans ces deux saisons. Mais si c'est une terre *veule*, c'est-à-dire,

dire, légère et mouvante, qui n'ait pas de soutien, comme sont les terres sablonneuses, on doit déchausser l'arbre avant la gelée, en y faisant au pied une motte de terre qu'on laissera là sans l'enlever, afin que la gelée qui surviendra l'affermisse assez pour qu'on puisse la transporter avec l'arbre sans la rompre; ce qu'il faut faire avant le printemps. On renferme ces mottes dans des mannequins faits exprès, pour qu'elles ne courent point de risque de s'ébouler en chemin.

En faisant le cerne autour de l'arbre, on doit prendre garde de ne point endommager les racines, ni de l'arbre qu'on veut enlever en motte, ni de ses voisins, quand on le prend dans une pépinière; il faut aussi ne point donner de trop fortes secousses à la motte de peur de l'ébouler.

La motte levée, on la rafraîchit, en en ôtant environ le tiers, et avec la pointe de la serpette on fait tomber par-ci par-là le gravier, et quelque peu de l'ancienne terre d'entre les racines, pour y en mettre de la neuve qui leur fournisse des sels et de la vigueur; c'est ce qu'on appelle en quelques endroits *égravillonner*.

On doit toujours faire les mottes les plus grosses qu'on peut, pour renfermer plus de racines, et en levant l'arbre, s'il y a moyen d'en conserver de longues, quoique pendantes hors de la motte, il faut les ménager: elles servent beaucoup à la reprise de l'arbre; on ne fait que les rafraîchir par le bout, les étendre et les garnir de terre, en plaçant l'arbre et la motte dans le trou qu'on doit avoir préparé avant de l'enlever.

Quand on achète un arbre en motte, il faut examiner si la terre de la motte est naturelle, et la même qui a été levée avec l'arbre; car souvent elle est appliquée pour tromper.

Deux hommes portent bien sur un bard ou civière un petit arbre en motte, pendant qu'un troisième le soutient droit avec les mains: mais, pour transporter les gros et leurs mottes, il faut des machines faites exprès, comme traîneaux, chèvres ou charrettes à vis et à chaînes que des chevaux tirent. Lorqu'ils sont en place, pour bien garnir de terre le pourtour de la motte, on y glisse plusieurs fois le bout d'un bâton.

On ne transplante guère d'arbres en motte, si ce n'est pour garnir quelques places dans les belles allées des grands jardins, pour y avoir des têtes formées plutôt, et égales à celles des autres arbres.

Avis sur le fumier propre aux Arbres.

Le fumier ordinaire n'est bon que pour mettre sur la terre au pied des arbres; mais pour celui qu'on mêle dans la terre mâle, le fumier ordinaire ni le terreau trop usé des couches n'y sont pas propres: il faut avoir du fumier bien pourri, le faire hâcher avec la fourche de fer, jusqu'à ce qu'il soit réduit à peu près comme le terreau, puis en mettre quatre bonnes botées que l'on mêlera avec la terre qui doit remplir le trou où sera l'arbre: ce mélange doit se faire sur le bord du trou, et non dans le trou même, afin que le fumier se mêle mieux. Au reste, il n'est nécessaire que dans les terres légères, et fort peu dans les terres grasses ou fortes, soit noirâtres ou rougeâtres, parce qu'elles ont assez de corps: l'arbre y trouve plus de nourriture et rapporte de meilleur fruit que dans une terre trop fumée; d'autant plus que le terreau usé forme une crasse noire et une gravelle qui mangent

les racines, et en font mourir les petites fibres, en sorte qu'elles ne peuvent plus tirer que fort peu de nourriture.

Les pêchers et les abricotiers sont les arbres qui aiment le moins à être fumés. Pour les fruits champêtres, ils s'en passent fort bien.

De la manière d'envoyer des Arbres à des distances éloignées.

Lorsqu'on veut faire venir des arbres de loin, ou y en envoyer, après les avoir levés avec soin, on les coupe à moitié, si ce sont des arbres nains; pourvu qu'ils soient longs d'un pied au-dessus de la greffe, cela suffit : on les lie par petits paquets, et on garnit bien les racines de mousse sèche; si elle étoit mouillée, les grosses racines se moisiroient, et tout le chevelu périroit; on les emballe ensuite dans de grandes caisses bien garnies de foin, de crainte qu'ils ne ballotent; quand ils sont arrivés au lieu de leur destination, si la terre n'est pas préparée, en attendant on porte la caisse à la cave, ou on met les arbres la racine en terre, pour les tenir frais, et jamais dans l'eau, parce qu'elle les fait moisir, et qu'après être plantés, il en meurt beaucoup. Si les arbres qu'on veut envoyer ou faire venir de loin, sont à tige entière ou à demi-tige, comme on ne peut pas les encaisser, il suffit de les mettre par paquets garnis de mousse, les bien emballer avec de la paille, et les lier de façon qu'ils ne puissent pas se défaire, et qu'on n'en voie pas les racines.

CHAPITRE VI.

De la taille des Arbres. Observations préliminaires.

I. Tout arbre tend à s'élever, c'est une loi de son mécanisme; toutes ses branches ont une direction verticale : si les branches inférieures d'un arbre en plein-vent prennent par la suite une direction horisontale, ou même plus inclinée, c'est que pour se soustraire à la domination des branches supérieures qui s'opposent à leur élévation, et qui leur dérobent la jouissance des bienfaits de l'air et du soleil, elles s'alongent trop à proportion de leur grosseur, et n'ayant de point d'appui qu'à leur insertion, leur poids les incline nécessairement.

La hauteur d'un arbre en espalier ayant pour terme la hauteur du mur, qu'il ne lui est pas permis de surpasser, il faut dédommager la nature contrariée sur ce point, et donner à l'arbre, en étendue, ce qu'on lui refuse en hauteur. Vouloir réduire à une étendue limitée un arbre vigoureux planté dans un bon terrain, c'est une entreprise téméraire contre les lois de la nature, qui ne peut s'exécuter qu'en défigurant et ruinant cet arbre par des traitemens contraires au bon sens, par des retranchemens excessifs, des mutilations et des plaies multipliées.

II. La plus grande masse de la sève s'élève vers le haut de l'arbre, et son action y est plus ou moins grande, suivant qu'elle y trouve des canaux plus verticaux ou plus obliques; les branches inférieures n'en reçoivent que très-peu.

Puisque la sève se porte avec plus d'abondance et d'activité dans le haut que dans le bas, et qu'elle fortifie beaucoup plus les branches verticales que les branches incli-

Digitized by Google

nées, il est important d'user de toutes les ressources de l'art pour modérer son effet dans le haut de l'arbre, et l'augmenter dans le bas, afin d'entretenir, autant qu'il est possible, l'équilibre entre ces deux parties, surtout ne souffrir dans le haut aucune forte branche verticale, de peur qu'elle ne profite avec excès au détriment des autres.

III. La séve coule avec plus de facilité dans les branches droites et unies, que dans celles qui ont des coudes, des nœuds, des cals, des chicots, des bourrelets, etc.

Par conséquent, il faut prévenir ou corriger ces défauts, et ôter ces obstacles au cours de la séve, dont ils embarrassent et rétrécissent le canal, et quelquefois arrêtent le mouvement.

Ce soin est intéressant, surtout pour les branches inférieures d'un arbre, dans lesquelles le peu de séve qu'elles reçoivent, doit au moins trouver des canaux libres, sans circuits, détours ni embarras capables de retarder son action.

IV. Si le partage inégal de la séve, entre les branches supérieures et les branches inférieures d'un arbre, produit l'inégalité de leurs forces, la direction plus inclinée de celles-ci y contribue; mais des expériences cent fois répétées prouvent que la principale cause de leur dépérissement et de leur foiblesse, est leur position au-dessous des autres, qui les empêche de recevoir l'abondance des pluies et des rosées.

Les feuilles des arbres et des plantes montrent par leur disposition, leurs formes et leurs divers caractères, qu'elles sont destinées à recevoir les bienfaits du ciel, et à les transmettre dans toutes les parties des végétaux feuillés, dans la quantité, et de la manière convenable à chaque espèce. Les arbres fruitiers ont tous des feuilles entières et pédiculées; ces feuilles font couler les humidités qu'elles reçoivent par le canal ou sillon creusé sur leurs queues, à l'œil placé sous l'aisselle de chaque queue, et à la branche à laquelle elles sont attachées. Ces humidités parviennent à la tige le long des branches avec lesquelles elle fait toujours un angle plus ou moins aigu, et descendent jusqu'aux racines, qui autrement ne profiteroient jamais que des grandes pluies, seules capables de pénétrer le toit épais formé par le feuillage. De ces notions qu'on ne fait qu'indiquer, il suit évidemment qu'une branche étendue horizontalement ne peut faire passer à la tige ni aux racines les humidités de l'air; que les feuilles qui naissent sur le côté inférieur de cette branche se trouvent nécessairement dans une disposition contraire à l'usage auquel elles sont destinées; que les feuilles qui naissent sur le côté supérieur de cette branche, peuvent bien par leur disposition être capables de remplir leur fonction; mais qu'étant dominées et couvertes par celles des branches supérieures, elles reçoivent peu de pluie et de rosée; que par conséquent elles fournissent peu à la branche qu'elles doivent nourrir; qu'ainsi cette branche toujours dans la disette ne peut ni acquérir de vigueur, ni faire de belles productions.

Une branche inférieure, bien saine, profite peu et menace d'un vide prochain; qu'on la détache, et sans changer sa direction, ou en l'inclinant un peu moins, qu'on la palisse à quelques échalas fichés dans la plate-bande, à sept ou huit pouces du mur, de sorte qu'elle ne soit point couverte par les branches supérieures, elle reprendra vigueur et se rétablira. Un bourgeon perce à propos dans le bas d'un arbre, pour y remplir le vide de quelque branche qui a péri; si on l'attache aussitôt au mur, il prendra peu de force; mais si pendant les premières années, ou du moins pendant la première, on l'attache à une distance du mur suffisante pour le soustraire aux branches supérieures, quoique dans une direction très-oblique, il deviendra fort,

et capable de réparer le défaut de l'arbre. Cette pratique très-utile est une des plus négligées, peut-être une des plus ignorées.

C'est pourquoi il seroit avantageux pour les arbres en espalier, que les murs fussent construits en talus ; en effet si les murs avoient seulement un pied de talus, les arbres plantés à neuf ou dix pouces du pied des murs, seroient inclinés en arrière de dix-huit à vingt pouces, et leurs branches inférieures jouissant des bienfaits de l'air, recevant les pluies, les rosées, et les rayons du soleil plus directs, ne s'étioleroient point sous les supérieures, qui dans la disposition ordinaire leur dérobent une grande partie de ces avantages.

V. Comme la plus grande action de la séve est dans le haut de l'arbre, ainsi la plus grande action de chaque portion de séve départie à chaque branche, est sur l'extrémité et sur les parties voisines de l'extrémité des branches, supposé que l'extrémité ne soit pas beaucoup plus inclinée que le reste ; de sorte que, suivant l'ordre commun et les lois ordinaires de la végétation, le bourgeon terminal d'une branche taillée ou non taillée, est le plus fort de tous, et les autres diminuent de force à proportion qu'ils naissent plus loin.

On pourroit dire généralement que la plus grande action de la séve dans une branche est sur l'endroit où elle trouve moins de résistance, et que ses effets sont plus ou moins grands, en proportion inverse de la résistance qu'elle rencontre. Or cet endroit étant l'extrémité de la branche, dont l'écorce plus tendre cède plus facilement à l'effort de la séve, c'est là qu'elle développe les bourgeons les plus forts ; et dans le reste de la branche, ses productions sont d'autant plus foibles qu'elle éprouve plus de résistance ou de difficulté à entrer dans les bourgeons, dont les canaux étroits sont pressés par une écorce dure, roide, noûtée.

Cet ordre et cette gradation de force dans les productions d'une branche seroient invariables, si le mouvement de la séve n'étoit jamais dérangé. Mais 1°. les chancres, la gomme, les calus, etc. et surtout les plaies grandes et multipliées, interrompant ou resserrant le passage de la séve, l'obligent de reporter son action sur les parties en deçà de ces obstacles qui résistent à son cours ; 2°. la courbure d'une branche, qui par la tension et la pression de l'écorce contre le bois sur le côté supérieur, et ses rides et son froncement sur le côté inférieur, rétrécit le canal de la séve, la force de s'ouvrir des issues vers le sommet de la courbure. C'est un expédient dont on use quelquefois pour faire naître des bourgeons forts dans les endroits où ils sont nécessaires ; 3°. un mauvais palissage, qui incline plus l'extrémité d'une branche que son milieu, produit presque le même effet que la courbure, et détermine l'action de la séve sur les yeux les plus élevés ; car, on le répète, la loi générale de son mouvement porte toujours sa principale action sur les parties les plus élevées ; de sorte que si l'on taille une branche disposée horizontalement sur un oeil placé en dessous, quoique terminal, il produira un bourgeon moins fort que l'avant-dernier oeil placé en dessus, et par conséquent plus élevé.

Pourquoi on taille.

On taille pour trois raisons :

La première, pour faire durer l'arbre plus long-temps, car on en retranche toutes les branches inutiles, et on ne laisse que celles qu'on juge nécessaires pour la beauté et la fécondité de l'arbre ; au lieu que si on ne le tailloit point, il seroit bientôt épuisé.

La seconde est pour donner à l'arbre une belle figure, telle qu'elle convient à son espèce.

La troisième est pour lui faire porter de plus beau fruit ; car la séve n'ayant point à nourrir des feuilles et des branches inutiles, est plus abondante et plus subtile, le fruit profite mieux et devient plus gros et plus beau.

Voilà les trois points qu'on ne doit pas perdre de vue quand on taille ; et il faut agir par discernement et avec réflexion, pour raisonner avec la nature sur le corps de l'arbre, sur le nombre et la forme des branches, sur leur arrangement et leur usage, et sur le temps, la manière et les effets de la taille.

Temps et façon de tailler.

I. L'espèce et l'état des arbres déterminent le temps de leur taille.

1°. Le poirier et le pommier, dont la moelle est compacte, et le bois à l'épreuve des gelées de notre climat, se peuvent tailler depuis le commencement de la chute de leurs feuilles, jusqu'au premier mouvement de leur séve. Cependant, dans les mois rigoureux de l'hiver, il faut observer de ne point tailler pendant les fortes gelées, ni par la pluie, qui peut être aussitôt convertie en glace ou en verglas ; de peur que ces intempéries, saisissant tout à coup les plaies récentes, l'oeil terminal de la taille ne soit ruiné, ou assez endommagé pour ne produire qu'un bourgeon foible.

2°. Tous les autres arbres, dont le bois est tendre, et la moelle large et spongieuse, ne peuvent, dit-on, se tailler sans préjudice ou sans danger ; que depuis la mi-février (à la fin de pluviôse), lorsque le temps des fortes gelées est passé, jusqu'à la fin de mars (la mi-germinal). On peut assurer contre cette opinion commune, qu'il est autant, et même plus avantageux de tailler ces arbres en automne, aussitôt que la plus grande partie de leurs feuilles est tombée, et lorsqu'ils n'ont plus assez de séve pour ouvrir ou enfler leurs yeux, mais qu'il leur en reste assez pour commencer à guérir le bord de leurs plaies. Ces arbres, surtout les abricotiers, seront bien moins sujets à la gomme, que s'ils ne sont taillés que dans le premier mouvement de la séve, qui se portant trop abondamment sur des plaies récentes, s'y coagule et est altérée par les gelées tardives et par les intempéries de cette saison. Si cependant on préfère de tailler en février (pluviôse), les vieux arbres, les foibles, les malades se taillent les premiers, avant que la séve commence à travailler à l'extrémité de leurs bourgeons, parce qu'ils ne sont pas en état de supporter des pertes. Quelques jardiniers attendent, pour tailler les abricotiers et les pêchers, qu'ils soient en fleur ou près de fleurir, afin de distinguer sûrement les bons yeux de ceux que l'hiver a endommagés ou fait périr. Des travaux plus urgens ou plus intéressans, et l'impossibilité de faire autrement, peuvent excuser ce délai presque toujours préjudiciable aux arbres, même les plus vigoureux : car on peut soupçonner, et même assurer, que souvent la coulure et l'avortement des fleurs, et plusieurs maladies, sont occasionnées par la perte de la grande quantité de séve qui étoit montée dans les extrémités qu'on retranche à la taille ; par le désordre que cette taille met dans la végétation des arbres qui, dépourvus et incapables de suffire en même temps à la guérison de leurs plaies et à la nourriture de leurs fruits, tombent nécessairement dans la langueur et l'épuisement, s'ils retiennent leurs fruits ; à joindre que leurs yeux ouverts ou prêts

à s'ouvrir, redoutent les moindres secousses qui peuvent les détacher, et exigent beaucoup d'adresse et de légéreté dans la main du jardinier.

II. La coupe doit être nette, sans éclats du bois, sans déchirement de l'écorce. Pour que la pluie ne s'arrête point sur l'aire de la coupe, et que la plaie se recouvre plus promptement, on fait la coupe un peu oblique, ou en talus opposé à l'oeil, la prenant un peu plus haut que le support de l'oeil, et la finissant à une ou une ligne et demie au dessus de l'oeil Si elle es prise trop bas, l'oeil est éventé et périt, ou ne produit qu'un bourgeon foible; si elle se termine trop haut, il reste un onglet qui empêche la plaie de se recouvrir, et qui fait faire au bourgeon terminal la trompette ou un coude désagréable.

Toute coupe faite avec la scie doit être ensuite parée et unie avec la serpette. Toute grande plaie doit être couverte de terre franche, ou de terre pétrie avec de la bouze de vache.

Nécessité de la taille.

Les arbres produisant d'eux-mêmes, et sans le secours de l'art, toutes les branches à bois nécessaires à leur agrandissement, et les branches à fruit, sources de leur fécondité, pourquoi tailler un arbre en espalier? Ne suffiroit-il pas d'en supprimer les branches trop nombreuses qui feroient confusion, et celles dont la direction est mauvaise; d'étendre les autres sur le mur, de toute leur longueur, et de les y palisser avec ordre et symétrie, sans les raccourcir?

1°. Il est bien rare que tous les yeux d'une branche non-taillée s'ouvrent; ceux qui sont placés vers son insertion, demeurent ordinairement fermés. Ainsi une portion de chaque branche, et au total une partie considérable de l'arbre, seroit nue et inutile, et par conséquent le coup-d'oeil de cet arbre seroit peu agréable et son produit modique; au lieu qu'en raccourcissant les branches, on diminue le nombre de leurs yeux; et la sève, qui ne monte pas en moindre quantité dans un arbre taillé, que dans le même arbre non-taillé, est suffisante pour ouvrir tous les yeux et les rendre utiles; ce qui est le point important pour un arbre, dont toutes les dimensions sont réduites à une simple superficie.

2ᵐ. Les branches à bois ne naissent ordinairement que des derniers yeux des bourgeons. Lors donc que les bourgeons sont fort longs, comme ils le sont dans un arbre d'espalier en bon état, les branches à bois se trouveroient trop distantes les unes des autres, et par conséquent laisseroient beaucoup de vides, ce qui est un très-grand défaut; car un arbre d'espalier n'a le double avantage de la beauté et de l'utilité, s'il n'a une grande étendue, et s'il n'est plein, bien garni et fécond dans toute son étendue.

La taille est donc nécessaire pour faire d'un arbre un tapis régulier, et semer sur toute sa surface des fruits aussi beaux que nombreux; et quoique les arbres nouvellement taillés ayent peu de vigueur, l'expérience apprend que les gelées ne leur font point de tort.

Comment connoître les branches.

Tout l'art de la taille roule sur cette connoissance, et il faut distinguer cinq sortes de branches.

1°. Les *branches à bois* sont de bonnes grosses branches qui forment la figure et la rondeur de l'arbre.

2°. Les *branches à fruit* sont l'objet des soins : elles sont plus menues que les branches à bois, mais bien nourries dans leur grosseur : on connoît celles à fruit par les boutons qui sont aisés à distinguer, parce qu'ils sont doubles : les branches *à bois* n'ont point de boutons ; elles n'ont que des yeux placés les uns loin des autres et presque plats, au lieu que les autres les ont ronds.

On appelle *oeil*, en terme de jardinage, une espèce de petit noeud pointu, où sont renfermés, pendant l'hiver, les feuilles et le jet qui doivent sortir au printemps.

Une bonne branche doit avoir des yeux gros, bien nourris et fort près les uns des autres. Les branches fécondes sont ordinairement les petites branches qui traversent et qui grossissent en quelqu'endroit qu'elles soient placées ; elles ont près de l'endroit d'où elles sortent, une espèce d'anneau et des yeux fort près les uns des autres. Ces anneaux paroissent au commencement de la première pousse, et quelquefois à la fin, c'est-à-dire, entre le bois de la première et de la seconde séve. Il sort aussi des branches fécondes de bien d'autres endroits, comme d'un bouton à fleur qui aura manqué à fleurir ; et d'ordinaire ces branches-là ne deviennent pas longues. Souvent aussi une branche féconde est celle qui a un bouton à fleur à son extrémité, présage naturel de sa fécondité future.

Les branches d'espérance sont les branches médiocres auxquelles on voit quelque bonne disposition, telles que sont celles qui n'ont pas les yeux plats ni fort éloignés, ou qui ont, dès leur origine, une petite élevure d'écorce.

3°. Pour connoître les *branches de faux-bois*, il faut savoir qu'une branche coupée l'année précédente, en doit pousser d'autres à son extrémité ; et en quelqu'endroit qu'on coupe une branche, il y en doit toujours pousser une autre auprès, à moins que ce ne soit une vieille branche.

Toutes branches de faux-bois ont les yeux plats et éloignés.

4°. Les *branches chiffonnes* sont de petites branches déliées, qu'on trouve souvent en confusion, et qui ne peuvent donner ni bois ni fruit.

5°. Les *branches gourmandes* sont des branches ou longs jets gros comme le doigt, droits comme des cierges, qui ont l'écorce très-unie et très-nette, les yeux plats et éloignés, et qui naissent sur les grosses branches, d'où ces jets attirent la meilleure partie de la séve de l'arbre. On s'en sert quelquefois pour renouveler un arbre, et on les taille longs, suivant leur force, ou bien on les supprime s'ils sont mal placés.

Règles générales de la Taille.

Le premier principe est que tout arbre ne travaille naturellement que pour son accroissement et sa conservation ; il ne rapporte de fruit que quand la grande force de la séve se modère et ne s'emporte plus tant en bois.

Un autre principe est qu'il faut toujours aider la nature, et la corriger lorsqu'elle est revêche.

De là vient, 1°. qu'il faut couper, comme rebelles ou inutiles, toutes les branches *chiffonnes* et toutes celles de *faux-bois*, même les *gourmandes*, à moins qu'elles ne puissent servir, ou à remplir un vide, ou à arrêter la fougue d'un arbre trop vigoureux, comme on l'expliquera ci-après.

Par la même raison, on ne doit pas ménager toutes les mauvaises branches, c'est-à-dire, qui ont les yeux plats, mal nourris et éloignés, à moins qu'elles ne soient nécessaires pour la beauté de l'arbre.

2°. Les branches *à bois*, parce qu'elles forment la tête de l'arbre, doivent être taillées avec beaucoup d'attention, selon la vigueur du jet, depuis quatre jusqu'à douze pouces.

3°. Les branches *à fruit*, qui sont les plus précieuses, doivent être raccourcies quand elles sont trop longues et trop foibles; on laisse entières celles qui sont d'une juste longueur: on en coupe seulement les extrémités, pour que les boutons à fruit profitent mieux, excepté celles qu'on appelle des bourses, qui sont grosses et courtes, et prêtes à donner du fruit, auxquelles il ne faut pas toucher.

4°. Les *arbres foibles* ne donnent du fruit que sur les grosses branches: c'est pourquoi il faut leur laisser peu de branches, soit à fruit ou à bois, retrancher toutes celles qui ne promettent aucuns boutons à fruit, et tailler celles qui restent de la longueur de cinq ou six pouces seulement, ou même au deuxième ou troisième œil.

5°. Les *arbres vigoureux* doivent être taillés fort long, en les laissant bien chargés de branches, tant à bois qu'à fruit, surtout de celles qui forment la figure de l'arbre, qu'on doit toujours laisser longues d'un pied ou environ, suivant leur force.

Les arbres foibles en bois veulent être taillés très-courts.

Quand après cette taille longue, l'arbre vigoureux ne pousse point encore à fruit, si c'est un arbre de quinze ans, on doit le tailler sur le vieux bois; mais si c'est un viel arbre, il n'y a pas d'autres remèdes que de le laisser aller sans le tailler; ou bien d'écourter une ou deux des plus grosses racines, et les recouvrir de terre: l'année suivante, il portera du fruit immanquablement, parce qu'il n'aura plus qu'une sève modérée qui arrondit les boutons, et tourne par conséquent à fruit, au lieu que quand elle est trop abondante, elle s'y étend trop, les alonge, et ils ne peuvent pas se nouer.

6°. En général, tout le succès de la taille dépend de savoir ôter entièrement les branches inutiles, soit parce qu'elles sont usées, soit parce qu'elles n'ont aucune bonne qualité: et quant à celles qu'on conserve, il est important de leur régler une longueur proportionnée à leur force et à la force de tout l'arbre; en sorte que chaque branche puisse aisément en produire à son extrémité autant de bonnes qu'on en a besoin pour le fruit ou pour la figure de l'arbre.

Il ne faut laisser ni racines ni branches au *collet* de l'arbre, c'est-à-dire à la partie du tronc qui touche à la terre.

Pour les branches qu'on ôte entièrement, on doit les couper tout près de la tige; elles s'en recouvrent plus promptement, et il ne s'y fait aucun noeud.

Au reste, on doit prendre garde de ne pas trop dégarnir les arbres en les taillant, parce qu'il est aussi dangereux de leur ôter trop de bois, que de les laisser trop confus. Il faut que chaque branche taillée trouve sa place et la place de celles qui en proviendront, sans faire de confusion.

7°. En taillant, il faut songer principalement à la figure de l'arbre, elle contribue à sa beauté et à sa bonté. Ainsi on doit tenir le bas des espaliers garni de plusieurs branches, ne pas retrancher les basses, et ne les tailler que d'une longueur médiocre, pour que, suivant le naturel de la sève qui monte toujours, elles poussent d'autres branches qui garniront le bas de la muraille, et feront, dans la suite, le fondement de l'arbre. C'est pourquoi il ne faut pas trop dégarnir le pied ni le corps d'un espalier: on doit le tailler plutôt trop court que trop long, et raccoorcir beaucoup les branches hautes, surtout aux pêchers, qui sont plus difficiles à maintenir,

et

et qui, au lieu de cent ans, n'en durent que dix ou douze, quand on n'entend pas à les tailler à propos.

De même aux buissons, il est nécessaire de les tenir plus ouverts dans une terre forte et humide, que dans un terrain sec et chaud: et pour entretenir leur rondeur, 1°. on n'y coupe que *carrément*, c'est-à-dire, qu'on fait des tailles horizontales, bien unies et égales, afin que tout autour de la branche coupée ainsi, il naisse trois ou quatre branches bien placées pour la forme du buisson; 2°. on retranche toutes les branches qui jettent trop en dehors, ou trop en dedans, ménageant celles qui doivent garnir les vides.

Pour remplir le vide qui défigure assez souvent un arbre en buisson, on a inventé de nos jours la *taille en crochet*: elle se fait à la façon des vignerons sur une grosse branche à bois, à trois ou quatre pouces de long, afin qu'il en sorte des branches à bois bien placées qui rétablissent la rondeur de l'arbre. On les tient plus courtes dans le haut de l'arbre, et souvent ces branches-crochets ébourgeonnées en bonne saison quand la sève est arrêtée, se tournent à fruit.

8°. La force des arbres mérite beaucoup d'attention, tant pour la figure de l'arbre, que pour le faire fructifier.

Des nouvelles branches qui naissent, on conserve toujours celle d'en haut qui est la plus grosse pour bois, de sorte que l'arbre s'étend toujours d'une année à l'autre; au lieu que les mauvais jardiniers ravalent toujours la taille sur les branches les plus basses, sur lesquelles on fait les branches-crochets; ce qui est cause de ce qu'ils ne font que de petits arbres, qui donnent d'autant moins de fruit.

Les cuisses-madames, les robines, les cassolettes, les rousselets, les virgouleuses, sont des plants vigoureux, à qui il faut laisser beaucoup de bois pour qu'ils se mettent à fruit: au contraire, les beurrés, les bon-chrétiens, les saint-germains ont moins de vigueur, et poussent naturellement beaucoup de branches et de boutons à fruit, de sorte qu'on doit les tailler plus court, pour qu'ils poussent de nouveau bois, et ne leur laisser que ce qu'ils peuvent nourrir de boutons à fruit.

Les fruits d'hiver veulent être plus ouverts dans le milieu, que les fruits d'été.

Quant à la nature des arbres, 1°. il faut tailler fort court les arbres qui poussent peu en bois comme la cuisse-madame, la jargonelle, et même tailler plus court ceux qui sont greffés sur coignassier, que ceux greffés sur franc; car le coignassier pousse beaucoup de branches à fruit, et le franc, au contraire, beaucoup de bois: on doit tailler court sur coignassier, pour qu'il pousse à bois; et tailler long sur franc, pour qu'il tourne à fruit; 2°. il y a des arbres qui, en poussant leurs branches, s'ouvrent et s'écartent trop, comme les beurrés et les rousselets; en les taillant, après leur avoir donné une première ouverture, il faut être attentif à les rapprocher en retranchant les branches qui s'évasent trop, et tailler sur les branches qui ne s'écartent pas, et servent à arrondir l'arbre, en faisant rentrer les branches en dedans. Il y a d'autres arbres, au contraire, dont les jets se serrent trop, comme les bergamotes; il est nécessaire de les ouvrir, en les taillant toujours sur des branches qui sortent en dehors.

En général il est bon de tailler un arbre court les deux premières années, pour mieux former ses branches. Quand dans les années suivantes il pousse trop en bois, et ne se met pas à fruit, ce qui arrive au rousselet, à la bergamote, à la virgouleuse et quelques autres, il faut tailler fort long, et quelquefois ne point tailler, afin que l'arbre se tourne à fruit, étant bien chargé de bois, et la sève n'étant point éventée: et lorsque ces longues branches seront enfin chargées de

bons bois, on les déchargera d'une bonna partie, selon la force et la grosseur des branches.

Les pruniers et les cerisiers ne doivent point être coupés ni arrêtés par le haut, mais seulement nettoyés et déchargés de bois par le dedans; et c'est pourquoi ils ne sont guère propres à être mis en boisson.

Avant que d'ôter une branche en quelqu'endroit que ce soit, il est bon de regarder où il en faut una autre, pnur disposer la branche à garnir le vide par sa pousse, eo lui laissant le talon ou l'oeil du côté qu'on reut aroir la nonvelle branche.

C'est une règle géoérale, qu'on ne doit point couper de branche nn pen grosse, que le talon ne soit proche d'ua oeil, afin que la séve, ayant une sortie, puisse recourrir la cicatrice facilement, ce qu'elle ne feroit pas si on coupoit les branches entre deux noeuds; le bout de la branche se sècheroit jusqu'au premier oeil.

Quant à cellea qui sont fort foibles, on les coupe entre deux yeux : si elles ne sont que branches chiffonnes, on les retranche entièrement, afin d'obliger la séve de se porter ailleurs, et d'eu donner de plns grosses.

L'arbre nourellement planté produit sonvent dès la première année jnsqu'à trois ou quatre bonoes branches avec quelques médiocres : il faut, au tempa de la taille, en laisser ce qu'on juge à propos, et les tailler au deuxième ou troisième oeil, selnn qu'elles seroot plus ou moins fortes. On peut aller jusqu'au quatrième, quand les arbres jettent avec beaucnup de vigueur.

En taillant, il faut couper ce qu'il peut y avoir de mort de la tige, jusqu'à la première branche qui a poussé.

Il arrive quelquefois que les branches que l'arbre a poussées la première année, aont toutes fnibles (*fig.* 1); en ce cas, il faut les retrancher toutes à un oeil près de la tige, afin que le suc nourricier, qui sera apparemment plus ahondant la seconde année, y donne de plus grosses branches, au lieu que si on les laissoit et qu'on les taillât à l'ordinaire, il ne pourroit sortir de ces petits corps que des branches très-petites et incapables de donner une belle figura à un arbre, soit espalier ou buisson.

Quand l'arbre nouvellement planté n'a poussé qu'une branche, si elle est venue à l'extrémité de la tige, il est bon de l'ôter, parce que la tige en poussera plusieurs l'annéo suivante.

Si la branche est venue plus bas que le haut de la tige, alors on coupe la tige à côté de l'endrnit d'où sort la nourelle branche, on la taille à trois ou quatre yeux, et on y met un échalas pour la tenir droite la première année : on doit avoir soin de recouvrir la coupe de la tige, avec l'ongnent de saint Fiacre, dunt nous avons parlé.

3°. Souvent le nouvel arbre a poussé denx branches, l'une bien placée, et l'autre mal (*fig.* 2); en ce cas, il faut ôter les deux branches tout à fait, parce qu'en n'en ôtant qu'une, toute la séve iroit à l'autre, et abandonneroit l'autre côté de l'arbre; co qui ne pourroit former un bel espalier ni un beau buisson.

On peut pourtant, qnand même les deux branches seroient du même côté, tailler la première à trois ou quatre yeux; et celle d'sudessous, près de la tige, pour en avoir deux branches à fruits; et si la branche de dessous est plus grosse que celle de dessus, on ôte la première, et on taille la seconde à trois ou quatre yeux, et on coupe la tige près du bas de la branche qu'on conserre.

Si l'arbre a poussé deux belles branches à bois bien placées, avec quelques

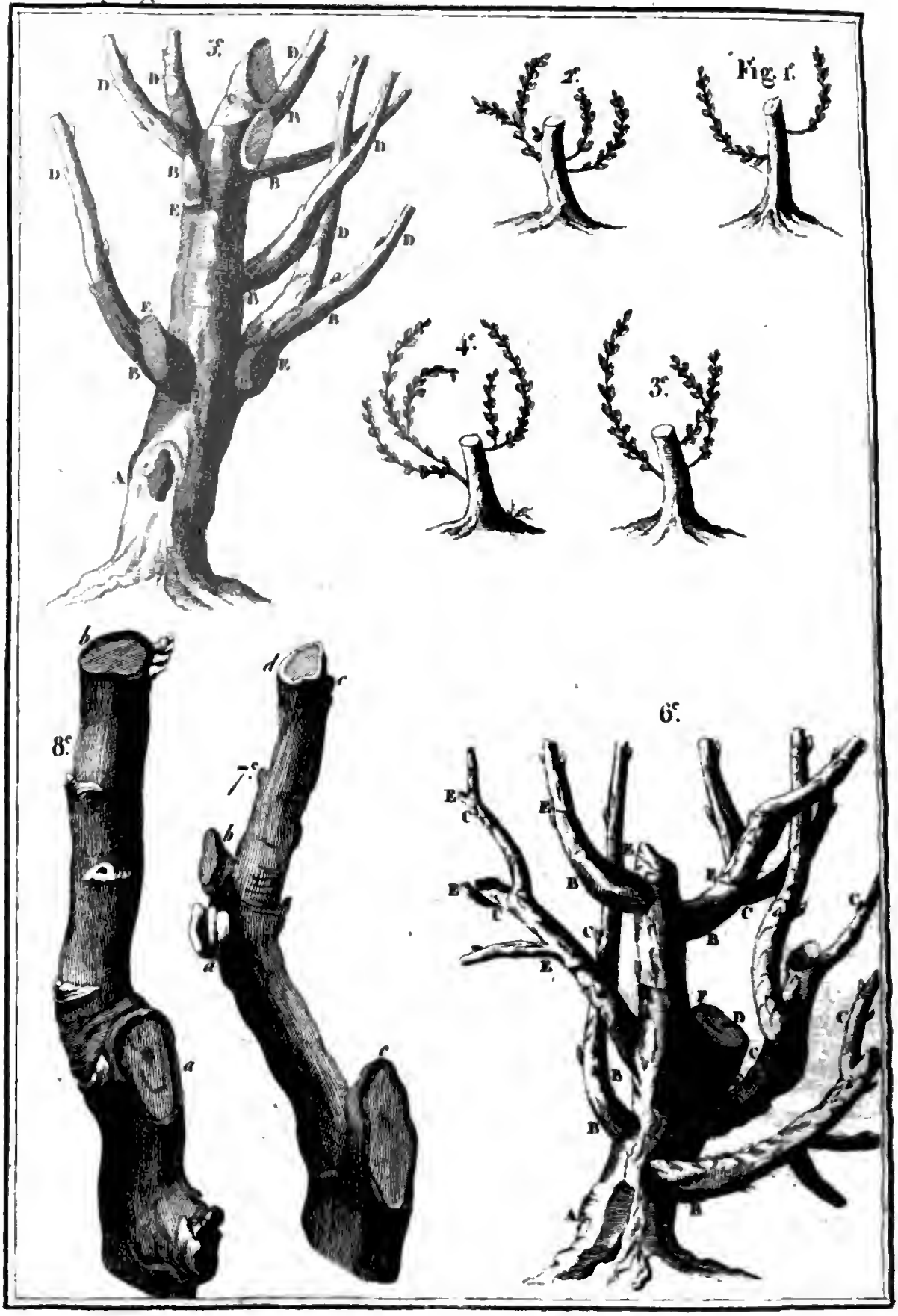


Fig. 1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.

branches à fruit (*fig.* 3), on taille les premières au troisième ou quatrième oeil, et on pince les autres.

Si l'arbre a jeté à son extrémité une bonne branche bien placée, et deux au-dessous aussi-bien placées et opposées l'une à l'autre (*fig.* 4), on ravale la tige sur les deux branches de dessous tout près de la plus haute.

Quand l'arbre a poussé plusieurs branches, dont quelques-unes sont mal placées, on examine celles qui sont propres à donner une figure agréable à l'arbre, et on les taille à trois yeux qui sont tournés en dehors, et non pas en dedans : il n'y a que les beurrés dont les branches s'écartent trop lorsque les yeux sont en dehors; c'est pourquoi, en taillant, on les laisse en dedans de l'arbre, afin qu'il prenne une belle rondeur. On taille les branches mal placées à l'épaisseur d'un écu, et on retranche les branches chiffonnes.

Il est bon de ne rien ôter à l'arbre, de toute l'année, et de n'y rien couper depuis une taille jusqu'à l'autre.

Un arbre recepé, qui a poussé de nouvelles branches, doit être taillé comme un jeune arbre.

Seconde Taille.

La seconde année l'arbre produit ordinairement de belles branches, pour la taille desquelles on suit la même méthode qui vient d'être expliquée, en s'appliquant toujours à les former d'une belle figure; c'est-à-dire, à conserver les branches à fruit, retrancher les chiffonnes, couper à l'épaisseur d'un écu celles qui sont mal placées, pour en faire des branches à fruit, et surtout éviter la confusion.

EXPLICATION DE LA FIGURE Ve.

A *Tige de l'arbre.* B *Branches que l'arbre a produites.* C *Ergot qui est mort, et qu'il faut couper jusqu'à la première branche.* D *Où il faut couper les branches à la première taille.* E *Branches coupées à l'épaisseur de deux écus en plantant l'arbre.*

La seconde année, après que les arbres auront été plantés, l'on commencera à distinguer les branches à bois d'avec celles à fruit. Il ne faudra pas laisser celles-ci si longues; car les premières années l'arbre pousse vigoureusement. Les branches que l'on destinera à fruit ne pourront pas encore s'y arrêter : on est souvent obligé d'en faire des branches à bois; mais il faut pour cela que les arbres poussent avec bien de la vigueur. Si on les laissoit si longues, l'arbre se dégarniroit trop par le bas : c'est à quoi on doit bien prendre garde dès le commencement; car on ne peut plus le regarnir après sans lui faire un tort considérable, et on seroit obligé de le recouper sur le vieux bois.

Les premières années, les branches ne viennent pas toujours comme on les souhaite; la séve ne trouvant point de canaux disposés à la recevoir, elle s'ouvre souvent des passages où l'on ne s'attendoit pas; et quelquefois elle se jette si impétueusement dans d'autres, que l'on est obligé de lui rompre son cours, afin qu'elle se partage également. Pour la contraindre à prendre un bon chemin, si celles que l'on a taillées la première fois ne viennent pas comme il faut, pour pouvoir bien figurer l'arbre, on ravale les branches qui ont pris plus de nourriture qu'il ne leur en falloit (*E*).

EXPLICATION DE LA FIGURE VIe.

A *Tige de l'arbre.* B *Branches d'un an.* C *L'endroit où il faut les tailler.* D *Le haut de la tige.* E *Où il faudroit ravaler les branches, si elles n'etoient pas bien disposées.* F *Grosse branche de l'extrémité, que l'on est obligé quelquefois de ravaler.*

Troisième Taille.

Ayant conduit l'arbre les deux premières années à prendre une bonne figure, on commencera la troisième à le disposer à donner du fruit. Il y en pourra avoir même qui commenceront déjà à rapporter, si les branches que l'on y avoit destinées ont réussi : ce ne seroit pourtant pas un grand mal quand les arbres ne rapporteroient pas de fruit si tôt Celui qui en rapporte trop tôt, ponsse peu de bois, la nature ne pouvant pas fournir de la nourriture pour l'un et pour l'autre; l'expérience fait voir que l'arbre qui rapporte beaucoup de fruit est bientôt ruiné; au contraire, celui qui pousse beaucoup de bois, dure davantage, et on peut la contraindre à se mettre à fruit par le moyen de la taille.

C'est à cette troisième taille que souvent un jardinier se trouve ambarrassé à démêler la multitude des branches qu'un jeune arbre a ponssées lorsqu'il est dans un bon fonds : et c'est où l'habileté et le jugement doivent paroître.

Il faut considérer d'abord quelles sont les branches les mieux nourries et les mieux placées, pour les conserver et les tailler, comme on a dit, et en laisser ce qu'on juge que l'arbre en doit porter. A l'égard des branches à fruit, s'il y en a trop, on ôtera les plus foibles, et on retranchera tout à fait les chiffonnes.

Les arbres nouvellement plantés poussent quelquefois avec plus de vigueur qu'ils ne font par la suite du temps, et la séve y paroît plus abondante; ce qui fait que souvent il vient des branches fortes à l'extrémité de toutes celles que l'on a déjà détaillées, tant à celles que l'on a destinées à fruit, qu'à celles qui doivent être pour bois.

Il faut laisser aux premières une ou deux sorties, afin que la séve ayant à se répandre, il y vienne plusieurs branches Celles qui n'auront poussé que foiblement, doivent être taillées proche de la coupe de l'année précédente : la séve ne trouvant pas de sortie, elle sera obligée d'en demeurer là, et elle fortifiera les yeux qui sont sur ces branches, et qui ne manqueront pas en peu de temps de donner du fruit; car il ne vient que sur les branches foibles.

Les branches fortes appelées *à bois*, en poussent deux, trois, quelquefois jusqu'à quatre, rarement davantage. La plus grosse de toutes, qui est celle de l'extrémité, se compte à bois. Si quelqu'une de celles de dessous étoit plus grosse que celle d'en haut, alors on retranchera la plus foible, quoique supériaure, mais trop foible, et on la ravalera sur la forte.

Voilà ce qu'il y a de plus essentiel à observer sur les trois premières tailles. Quand on aura bien commencé à élever l'arbre, on n'aura pas de peine à l'entretenir; sachant ces trois tailles, on pourra ensuite tailler toutes sortes d'arbres, en suivant toujours les mêmes maximes.

La plupart des arbres de jardins sont remplis de chicots, d'ergots, d'onglets, de branches mortes, de mousse, de gale, de vieille gomme, de chancres,

d'anciennes plaies non recouvertes et desséchées, de faux bois, des branches chiffonnes, des coupes défectueuses.

Les *chicots* sont les restes des branches mortes ou vives, que par négligence on a laissé de la longueur d'un pouce au lieu de les couper près de l'écorce (*fig.* 7 *a*); la séve ne peut monter par-dessus pour recouvrir la plaie, et communiquer avec les parties voisines.

L'*ergot*, différent du chicot, est un talus en forme de courson, laissé à l'endroit où on a coupé une branche (*fig.* 7 *b*) moins visible que le chicot; il produit les mêmes effets et occasionne un flux de gomme qui fait naître les chancres.

On appelle *onglet* la partie qui est à l'extrémité de la taille, et qu'on a coupée à quatre ou cinq lignes au-dessus de l'oeil (*fig.* 7 *c*); cette branche doit être taillée en bec de flute plus avant derrière l'oeil qu'au-dessus; quand ce bec est trop alongé, il forme au bout des branches coupées une petite saillie nommée *onglet*, parce qu'elle imite la forme de l'ongle. La séve ne le couvre jamais, il se sèche et meurt; le bourgeon qui naît de l'oeil au-dessus en souffre, et la réunion de la peau ne se peut faire.

Pour éviter de laisser des onglets, il ne faut pas couper tout près de l'oeil, on courroit risque de l'abattre de l'efflenrer et de le faire avorter. Il est un juste milieu, qui est de tailler à une ligne environ plus haut que l'oeil un peu au-dessus de sa petite pointe, et par derrière en bec de flute (*fig.* 8 *a*.

A la *fig.* 7 *d*, on voit une coupe vicieuse au-dessus de l'oeil *e*, au lieu d'être près de lui.

Au contraire, la *fig.* 8 *b* représente une coupe régulière suffisamment près de l'oeil, courte, ronde, lisse, unie, un peu en bec de flute. Il ne doit y avoir ni creux, ni éminence, ni haut, ni bas, en sorte que l'écorce soit toujours à fleur de la partie ligneuse. Il ne faut jamais que le bois soit éclaté ou fendu, ni la peau entamée, et c.

Lorsque les arbres, plantés en espalier, ont poussé jusqu'au haut de la muraille, et que les buissons excèdent la hauteur qu'ils doivent avoir, ou lorsqu'ils se couronnent et sont usés, il est nécessaire de les ravaler et de leur couper quelques principales branches dans le gros de la tige et proche d'un nouveau jet, afin de les renouveler et de leur faire pousser du jeune bois.

On peut donc lorsque les pêchers, les pruniers, les poiriers et les abricotiers ont passé leur vigueur, et qu'ils ne rapportent plus que du fruit petit et vilain, on peut, sur la fin de février (en ventôse), leur couper la tête à un pied au-dessus des premiers fourchets, et même plus bas si le bois y est meilleur, et faire la coupe autant qu'il est possible du côté de la muraille ou à l'ombre du soleil, parce qu'ils repoussent de nouvelles branches, lesquelles, en deux ou trois ans, font un arbre nouveau, et produisent de beau fruit, ce qui arrive même au pêcher, contre l'opinion commune que cet arbre ne pousse pas de nouvelles branches, car il en perce en effet, selon l'expérience, quand l'écorce n'est point galeuse.

Si les arbres en plein vent ont l'écorce vilaine et couverte de mousse, il faut en hiver, après la pluie, ou pendant les brouillards et un temps humide, les frotter avec des bouchons de paille ou de chaume fort rude, et gratter la mousse avec des couteaux de bois, pour la faire tomber. On doit aussi avec la serpe ôter les vieilles écorces jusqu'au vif, d'autant que les arbres, après avoir été ainsi nettoyés et

déchargés, poussent avec une nouvelle vigueur, et rapportent leurs fruits plus beaux et mieux nourris.

Pour renouveler les arbres, il est bon aussi quelquefois de les fumer et de leur donner de l'amendement au pied; mais, comme on l'a dit, on doit attendre qu'ils en ayent besoin, car le fumier rend le fruit plus rude et plus grossier. Quand il est nécessaire de fumer un poirier, il faut, au mois de novembre (brumaire), le déchausser de demi-pied de profondeur, et découvrir les racines de quatre ou cinq pieds de profondeur, et découvrir les racines quatre ou cinq pieds autour de la tige, selon sa grosseur, en sorte que les plus petites soient découvertes, pour ensuite répandre par-dessus un doigt de terre, du fumier bien gras et à demi-pourri d'un demi-pied de haut, et à un pied seulement proche de la tige; car il ne peut pas profiter aux grosses racines, parce que l'arbre ne tire sa nourriture que des petites: ensuite rejeter le reste de la terre sur le fumier, et remettre les gazons dessous, afin qu'il se consomme pendant l'hiver. Lorsqu'on ne veut point fumer les arbres, il n'est pas nécessaire de les déchausser ainsi tous les ans, si ce n'est dans les terres sèches et brûlantes, où il est bon de les découvrir dans les mois de novembre ou de décembre (brumaire ou frimaire), et leur laisser ainsi passer l'hiver, afin que les pluies et les neiges humectent davantage le fond de la terre; mais en ce cas on doit prendre garde que le pied de l'arbre et les racines demeurent couvertes d'un peu de terre, pour se défendre de la gelée.

Lorsqu'il est nécessaire de fumer les pommiers, les pêchers et les abricotiers, entés sur le prunier, ou les poiriers greffés sur le coignassier, c'est assez de répandre le fumier sur la terre, de six pieds de large, autour de la tige, et de le couvrir de terre avec la bêche: car les racines de ces sortes d'arbres courant à fleur de terre ressentent aisément l'amendement.

Manière de former les Arbres en entonnoir, improprement dit en buisson, etc.

En les taillant, on commence à leur faire prendre la forme, et on laisse toujours les yeux des branches en dehors, afin qu'ils s'arrondissent en poussant.

A mesure que les arbres croissent, et qu'on les arrondit en les taillant, ils en sont plus propres et font mieux l'entonnoir. Il ne faut pas laisser trop de charge, de peur qu'ils n'avortent, et on les taille également de tous côtés.

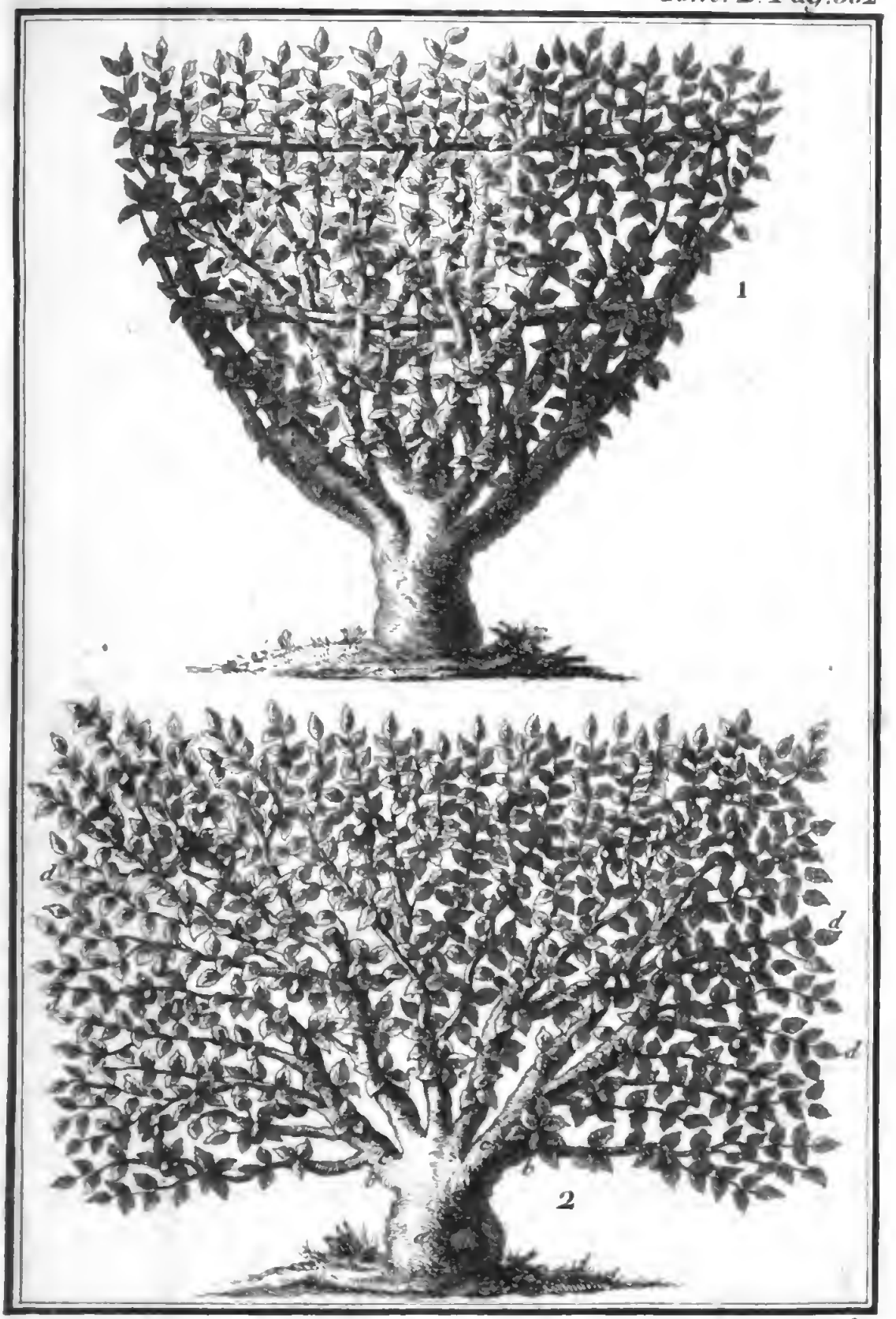
Si quelqu'un des arbres pousse plus d'un côté que de l'autre, ce qui s'appelle un arbre *épaulé*, il faut du côté fort tailler les maîtresses-branches longues, pour les charger davantage, afin qu'elles poussent moins étant chargées à bois et à fruit; tailler court le côté foible, afin de lui donner de la force jusqu'à ce qu'il ait regagné l'autre; retrancher toutes les brindilles, ne laisser que les fortes branches, et continuer de la sorte jusqu'à ce que les deux côtés soient égaux.

Il ne faut point laisser les branches de buisson si bas contre terre, parce que le fruit n'y a pas de goût et se pourrit facilement.

On doit aussi prendre garde au climat et au terroir: quand il est froid ou humide, il faut ouvrir les buissons davantage, afin que le soleil frappe et mûrisse le fruit.

Les pommiers et les pruniers en buisson se taillent comme on vient de le dire.

Pour former régulièrement un arbre en entonnoir, il faut placer dans l'intérieur un ou deux cerceaux (*fig.* 1), proportionnée à son étendue, auxquels on fait des



28.

coches pour que les branches liées avec de l'osier restent en place : en tenant un buisson fort court entre deux et le chargeant en lambourdes, il fera des pousses vigoureuses dont on supprimera la meilleure partie et on laissera prendre l'essor aux arbres voisins. On ne place de cerceaux que pour commencer à former l'arbre pendant les cinq ou six premières années ; ensuite l'industrie seule doit le conduire.

La *figure* 2 représente un beau poirier en éventail, dont les branches sont disposées en forme de rayons qui vont du centre à la circonférence : *a* est la souche ; *b* les branches latérales partant immédiatement de la souche, et placées horizontalement ; *c* deux branches mères dont les membres garnissent l'arbre haut et bas. Les trois branches cotées *e* ne forment qu'un tout ; *d* membres et branches-crochets ayant des lambourdes et des brindilles. Les trois branches e partent du corps même du poirier, et s'élèvent perpendiculairement, l'arbre n'ayant pas été dirigé selon les principes de la végétation qui ne permet pas de laisser des branches verticales partant de la souche, parce qu'elles épuisent toute la séve.

Manière de faire les Arbres en espalier, et contre-espalier ; forme des arbres en espalier.

A mesure que les arbres augmentent en hauteur et en largeur, on les taille sur les côtés et dans le haut des branches, et on les arrange toutes comme les doigts de la main sans se croiser, afin que l'arbre fasse bien l'éventail.

Des branches qui poussent derrière et devant, il faut chaque année retrancher ou palisser ce qui doit l'être, et couper à deux ou trois yeux, celles qui piquent sur le gros de l'arbre, afin que les yeux se tournent à fruit.

La culture des arbres en espalier est une partie du jardinage qui procure aux jardins leur plus bel ornement. La plupart des règles de la taille, de la conduite et de la culture des arbres en espalier qui vont être exposées, appartiennent également et s'appliquent aux arbres en contre-espalier, éventail, et c.

I. Pour former un arbre régulièrement, il faut rabattre sa tige, comme il a été dit ci-devant ; et des branches qui sont sur ses côtés parallèles au mur, ou qui y reperceront, choisir les deux plus vigoureuses et les plus opposées, l'une sur un côté, l'autre sur l'autre. Ces deux branches seront comme les mères de toutes les autres, et la base de tout l'arbre, qui au lieu d'une tige verticale, dont le canal direct porteroit la plus grande partie de la séve vers le haut, aura comme deux tiges ou deux canaux obliques qui partageront entre eux toute la masse de la séve, pour la distribuer sur les deux côtés.

On les palisse à peu près à quarante-cinq degrés d'inclinaison, de sorte qu'elles fassent un angle presque droit au sommet de la tige. D'année en année, on attachera dans la même direction le principal bourgeon sur lequel on taillera, afin que cette suite de tailles ne fasse qu'une branche-mère sur chaque côté de l'arbre. Cependant on dirige verticalement les bourgeons qui sortent du côté supérieur de ces deux branches-mères, et horizontalement ceux qui naissent sur le côté inférieur. Il ne faut pas prendre ici dans une rigueur géométrique les termes *branches verticales*, *branches horizontales*, ni les figures qui les représentent ; mais entendre, et dans la pratique suivre plutôt l'approximation que la précision pour la direction de ces branches : de sorte que les verticales soient un peu inclinées, les horizontales un peu élevées, et que les unes ne soient pas exactement perpendiculaires, et les autres exactement parallèles à l'horizon.

Cette disposition de branches (*fig.* 1), présente un modèle qu'il faut imiter le plus qu'il est possible; il est adopté par les plus célèbres cultivateurs, simple, naturel et raisonné, ayant pour but de déterminer sur les côtés de l'arbre l'action et l'abondance de la sève, pour leur assurer la force et l'étendue, au lieu de l'abandonner à son emportement sur le haut, quelle ne laissera jamais foible et dégarni. Mais comme il sera dit, les yeux du côté supérieur d'une branche inclinée s'ouvrant en plus grand nombre, et produisant des bourgeons plus vigoureux que ceux du côté inférieur; et les branches qui s'élevent verticalement prenant beaucoup plus de force que celles qui sont inclinées, comme on le voit dans la même figure, il arrive que ces branches droites ou verticales tirent la principale force de l'arbre, pendant que les branches horizontales trop peu nombreuses et trop foibles garnissent mal le bas du mur, et souvent périssent en peu d'années. Pour leur assurer plus de force et de durée, on a pratiqué la méthode suivante.

II. Un jeune arbre (*fig.* 2) étant pourvu de deux bons bourgeons, on les taille à une longueur convenable à leur force, pour leur faire produire deux, trois bourgeons, comme *a*, *b*, *c* (*fig.* 3), dont *a* et *b* sont essentiels.

L'année suivante, on taille court le bourgeon *a*, tant pour lui faire pousser un seul bourgeon vigoureux (on supprimera les autres à l'ébourgeonnement s'il en paroît) que pour obliger la sève de monter en plus grande quantité dans le bourgeon *b*, qu'on taille aussi long que la force le permet.

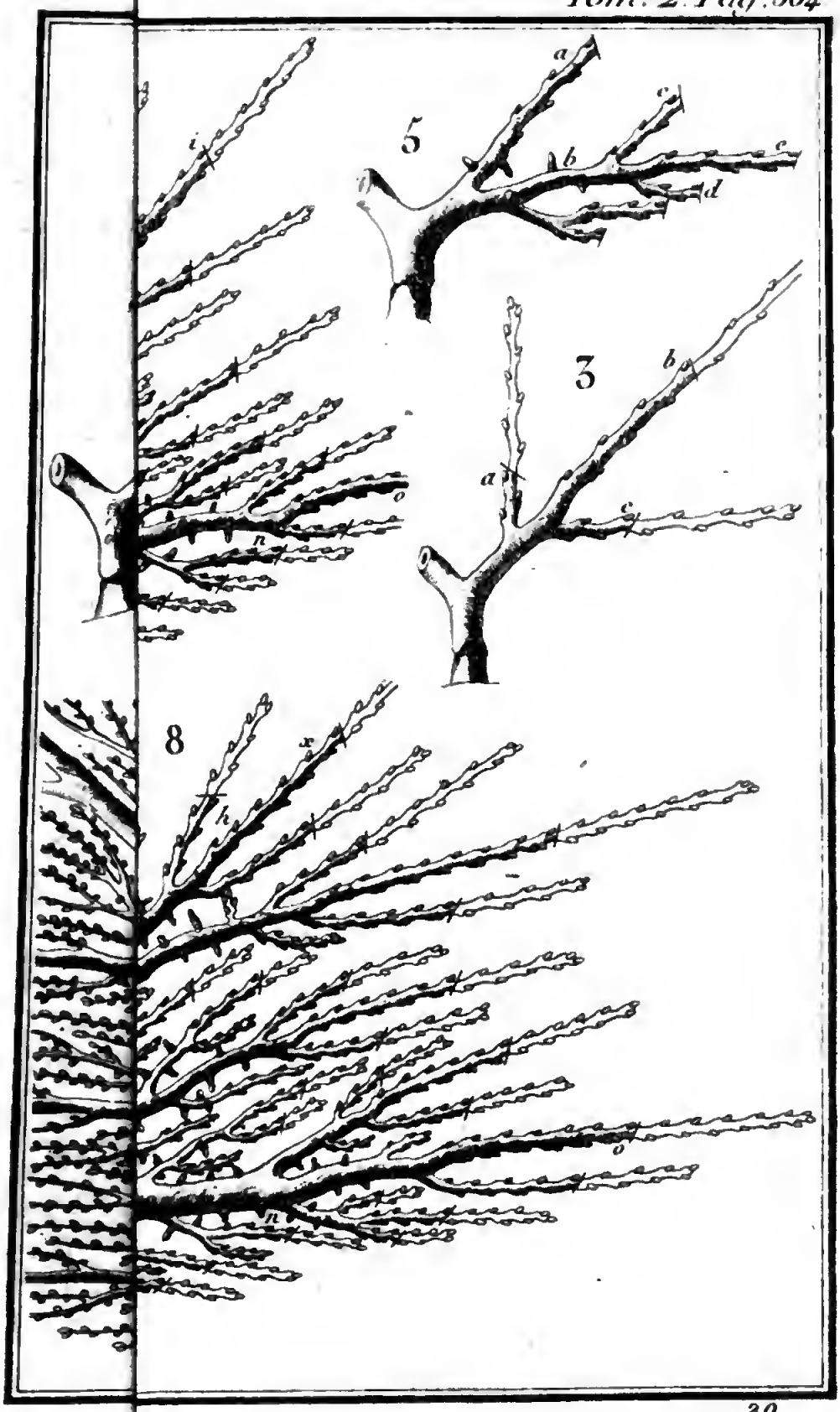
L'année suivante, l'arbre étant tel que le représente la *fig.* 4, on donne au bourgeon *a* la taille dont il est capable. On taille aussi, suivant les règles, les bourgeons, *c*, *d*, *e*, provenus du bourgeon *b*. Ensuite on incline la branche *b c* pour en faire une branche horizontale, et on reprend la branche-mère sur le bourgeon *a*, comme on voit *fig.* 5. Par ce procédé, la branche la plus forte devient une branche horizontale. Etant aussi la plus longue, elle jouit de tous les bienfaits de l'air, qui entretiennent sa vigueur; et la branche *a*, par sa position et sa direction, ne prendra que trop d'avantage sur la branche horizontale.

L'année suivante, l'arbre ayant poussé les bourgeons à bois, marqués dans la *fig.* 6, on les taille suivant les règles, comme représente la même figure, ayant eu attention de ne laisser venir sur le côté supérieur de la branche *a f* aucun bourgeon fort; mais y ayant ménagé et palissé verticalement un bourgeon moyen, tel que *g*, pour en faire une principale branche verticale.

Deux choses sont à observer dans le choix de ce bourgeon; 1°. qu'il soit tout au plus de force moyenne, parce que s'il étoit fort il deviendroit bientôt une branche vigoureuse, qui prendroit trop d'avantage sur les autres; 2°. qu'il soit éloigné de dix-huit pouces au moins de la ligne qui tomberoit d'à-plomb sur la tige de l'arbre, tant afin de laisser l'espace nécessaire pour placer les branches qui en naîtront, que pour ne pas élever près de la tige une branche qui se substitueroit à elle, et s'en attribueroit bientôt les avantages par sa force et la rapidité de son progrès.

L'année suivante, l'arbre étant dans l'état représenté par la *fig.* 7, et les deux bourgeons *h i* ayant été un peu inclinés au palissage, pour les préparer à l'usage auquel ils sont destinés: d'abord on taille tous les bourgeons, comme représente la même figure; ensuite on examine si la partie *e i* de la branche *b e i* pourra encore être flexible dans un an; et dans ce cas, on palisse les bourgeons *h i* dans la même direction, et on laisse le bourgeon *i* se fortifier; sinon on l'incline horizontalement ou presqu'horizontalement, pour en faire une seconde branche horizontale; et on reprend la branche-

mère


5
a
c
b
d
3
b
a
c
8
x
h
o
n

mère *b e* sur le bourgeon *d*. Enfin on incline davantage la branche horizontale *m n o*, laissée jusqu'ici dans une direction un peu élevée, afin qu'elle profitât deventege.

L'année suivente, on taille l'arbre comme il est représenté (*fig.* 8), et on ne change rien au palissage dans la direction de ses branches.

L'année suivante, l'arbre, qui peut être regardé comme un arbre formé, se taille et se palisse selon les règles; mais sur la branche-mère on choisit un bourgeon moyen, tel que *x* pourra le produire, éloignée de la branche *r s* d'environ trois pieds, pour en faire une seconde branche verticale.

On continue successivement d'année en année, à former sur l'arbre des branches verticales et des branches horizontales de la façon qui vient d'être exposée. Il est aisé d'apercevoir que les branches les plus vigoureuses de l'arbre, qui ont pris une grande avence dens une direction favoreble, étant converties en branches horizontales, se soutiendront d'autant plus long-temps, que les branches verticales au contraire ne sont formées qu'avec des bourgeons moyens, qui ne peuvent en peu de temps prendre une grande supériorité.

On tient les arbres des contre-espaliers trop bas, en leur rasant la tête tous les ens à la hauteur du treillage d'appui, ce qui leur donne la figure bideuse des têtes de saules qu'on a tondus. Il vaut mieux les tailler à l'ordinaire jusqu'à ce qu'ils eyent six ou sept pieds de haut; et pour les errêter à cette heuteur, on les ravale sur les branches les plus basses de la pousse de l'année; si on les laissoit monter plus haut, ils prendroient trop de vent, et leur balancement fernit tomber les fruits.

En leur laissant deux envers, ils portent également des deux côtés, ce qui en fait la beauté.

Arbres mal élevés.

I. *Observation sur les arbres mal plantés.* Il faut remerquer, 1°. si, en plantant un arbre, on a laissé la tige trop longue; cette longueur est inutile, puisque de deux pieds, par exemple, qu'on lui a laissés, il n'y a cru que quatre branches, et que ces quatre branches sont sorties à l'extrémité: si on avoit coupé cette tige à un pied au-dessus de la greffe, ces mêmes branches seroient venues aussi bien, et même plus belles, puisque de cette longueur d'un pied, il y a des arbres qui pnussent quelquefois jusqu'à dix ou douze branches.

2°. D'autres personnes plantent leurs arbres comme elles les lèvent, ou comme elles les reçoivent de différens endroits, sans leur ôter les chevelus ou fibres, ni presque leur rafraîchir les racines, et leur laissent toutes les branches, sans avoir remarqué que ce chevelu pourrit en terre, qu'il n'y a que les recines formées qui en poussent d'autres, et que toutes ces branches qu'on laisse font souvent mourir l'arbre; les racines n'ayant pas encore pris de nourriture, elles n'en peuvent pas donner à ces branches; de plus, elles altèrent le pied de l'arbre, la séve étant obligée de se communiquer par tout, et le soleil la sèche avant qu'elle se soit répandue.

3°. On se sert de toutes sortes de plants, sans examiner s'il est bien greffé ou non, s'il est vigoureux ou foible. On plante sans regarder qu'on fait occuper une bonne place à un méchant arbre, et que souvent, quand il doit donner du fruit, on est obligé, à cause de sa stérilité, de le regreffer ou de l'arracher pour en planter un autre.

II. *Observations sur les arbres mal taillés.* Les fautes que l'on commet, en

taillant les arbres, ne sont pas moins grandes que celles que l'on fait en les plantant. Il seroit à souhaiter que ceux qui se mêlent de tailler, voulussent observer ce que la nature fait; ils verroient qu'elle tient un bel ordre dans toutes ses opérations. C'est à quoi un véritable jardinier devroit s'attacher, et c'est ce que presqu'aucun ne fait.

On dit donc que des branches laissées trop longues à l'arbre, quand on les a taillées la première fois, il n'y en est revenu que deux autres à leur estrémité; et que si on avoit coupé les deux plus grosses plus courtes, ces mêmes branches seroient sorties plus bas, et auroient pu garnir le pied de la muraille contre laquelle l'arbre est planté. Les deux foibles ayant été coupées aussi trop longues, elles se sont trop affoiblies, la séve n'ayant pas de force. Si ces branches foibles en avoient poussé d'autres à leur extrémité, on les auroit pu couper plus courtes, et le bois qu'on y auroit attendu, n'auroit pas empêché le fruit de venir au-dessous.

Quand on a taillé l'arbre la seconde et la troisième année, on n'a pas laissé les branches moins longues que la première année, et hors de leur force; ainsi on voit un arbre de trois ou quatre ans s'affoiblir de plus en plus, et périr bientôt sans qu'on puisse y remédier.

III. *De ce qu'on peut faire aux arbres mal taillés.* Il est difficile de rétablir entièrement un arbre quand il est trop vieux; tout ce qu'on lui peut faire, est de lui ravaler les grosses branches aussi bas qu'il est possible, pourvu que l'on voie quelqu'apparence qu'il en puisse repousser d'autres; c'est-à-dire, si on le ravale sur de plus jeunes branches qu'on taillera courtes.

Particularités sur la taille et l'entretien des Fruits à noyau.

Outre les règles enseignées ci-dessus, qui sont communes à la taille de toutes sortes d'arbres, et outre ce que l'on vient de dire à la fin du précédent article pour les fruits à noyau, il y a quelques remarques particulières à y ajouter, tant sur les tailles des premières années de ces arbres, que sur celles qui s'y font annuellement, quand ils sont élevés et fructifians, et sur ce qui regarde leur entretien; il en sera traité à leur article.

Taille du Poirier et du Pommier.

On distingue sur le poirier et sur le pommier des branches à bois et des branches à fruit.

I. Les branches à bois sont ainsi nommées, non parce qu'elles ne produisent que des bourgeons à bois, car elles doivent aussi produire des branches et des boutons à fruit; mais leur force les rendant capables de remplir cette double destination, on les a destinguées par un nom qui exprime leur fonction spéciale de multiplier les bourgeons à bois. De ces branches, les unes sont fortes, les autres foibles, d'autres moyennes; d'autres venues dans l'ordre de la végétation, d'autres venues contre cet ordre, et se nomment *branches gourmandes*, *branches de faux-bois*. Quelques jardiniers distinguent les *branches gourmandes* des *branches de faux-bois*, et sous-divisent les branches foibles en *chiffonnes* et en *brindilles*: ces distinctions sont peu importantes. L'ordre naturel de la végétation étant, comme il a déjà été dit, qu'il ne sorte de nouveaux bourgeons à bois que des derniers yeux des branches de la dernière taille, et que la force de ces nouveaux bour-

geons soit en proportion inverse de la distance entre leur insertion et l'extrémité de la branche d'où ils naissent; si l'antépénultième bourgeon est plus fort que les deux derniers, s'il en perce un d'un bouton qui devoit donner une branche à fruit, s'il s'en développe sur les anciennes tailles, si les yeux des branches à fruit s'alongent et dégénèrent en bourgeons, ce sont des désordres.

Les branches fortes taillées produisent de trois à cinq bourgeons à bois, suivant le degré de leur force : les moyennes en produisent deux ou trois, et les foibles un seul. De plus, toutes produisent des branches à fruit au-dessous de ces bourgeons; les plus bas de leurs yeux s'ouvrent rarement, si elles ont été taillées trop long. Les branches à bois seules sont sujettes à la taille, qui procure à leurs productions une nourriture plus abondante, et qui les place plus avantageusement pour la forme et le plein de l'arbre.

1°. Soit la branche taillée (*fig.* 1), qui a produit à son extrémité des bourgeons à bois dans l'ordre naturel. Si on ne taille point ces bourgeons, ils feront les productions qui viennent d'être marquées, et telles qu'elles sont représentées dans la *figure* 2.

Si on les taille aux points *b*, *d*, *f*, *h*, leurs productions seront les mêmes, seulement un peu plus fortes, et peut-être s'ouvrira-t-il quelqu'oeil de plus dans le bas de chaque bourgeon.

Si on les taille aux points *a*, *c*, *e*, *g*, le petit nombre d'yeux, laissé sur chaque branche, ne s'ouvrira que pour donner des bourgeons à bois, d'autant plus nombreux et plus vigoureux, que ces restes de branches, outre leur contingent de séve, recevront toute celle qui étoit destinée à leur majeure partie retranchée; et non-seulement il ne se formera aucune branche à fruit, mais vraisemblablement la séve ne trouvant pas assez d'issues, refluera sur les tailles précédentes, y fera dégénérer les branches à fruit; ou bien, s'ouvrant des passages contre l'ordre naturel, produira des branches de faux-bois. Cette taille trop courte mettra donc obstacle à la fécondité, le désordre dans la végétation, et dans tout l'arbre une confusion dont il sera très-difficile de le tirer; car si l'année suivante on taille toutes ces branches, en se multipliant elles augmenteront encore la confusion; si l'on en retranche un grand nombre, la végétation sera encore plus troublée par la nécessité où sera la séve de forcer des issues extraordinaires, et les plaies multipliées seront désagréables à la vue et nuisibles à l'arbre; de leurs lèvres il pullulera un grand nombre de faux bourgeons, d'autant plus opiniâtres à renaître, qu'on sera plus assidu à les retrancher.

Entre ces deux extrêmes, il faut donc trouver un milieu qui laisse à la séve assez d'yeux, non-seulement pour qu'elle ne soit pas obligée de se faire des issues extraordinaires, mais qu'elle puisse, outre les branches à bois, faire naître des branches à fruit; et cependant qui n'en laisse pas assez, pour qu'un grand nombre demeure fermé et inutile; en un mot, un milieu qui, rapprochant les branches à bois, rende l'arbre plein et bien garni, sans confusion et sans préjudice de sa fécondité. Or il est reconnu que des branches bien conditionnées et bien proportionnées dans leur grosseur et leur longueur, se peuvent tailler à peu près par le milieu, plutôt au-delà qu'en deçà, si l'on ne craint point de vides; que d'une branche maigre, effilée, on doit retrancher la moitié; qu'au contraire d'une branche grosse et raccourcie, il ne faut pas retrancher la moitié. Lorsqu'une telle branche, garnie de boutons bien nourris et peu distans les uns des autres, n'est pas terminale, on la taille fort long; et si elle se trouve dans un endroit assez garni de bois, comme

elle porte les caractères de la plus grande fécondité, on la palisse entière ; seulement on l'incline, afin de faire ouvrir les yeux les plus près de sa naissance. Ainsi les bourgeons de la *figure* 1, taillés aux points *g*, *m*, *n*, *o*, auront assez d'yeux pour donner un bon nombre de branches à fruit, et autant de branches à bois, peut être une de plus, que si elles n'étoient point taillées ; mais pleines de vigueur, capables de faire de belles productions et bien disposées pour garnir l'arbre régulièrement, comme elles sont représentées *figure* 3.

La taille, on le répète, ayant deux objets ; le premier, de faire naître à de moindres distances les unes des autres les branches à bois, qui seroient trop écartées pour garnir et couvrir l'espalier, évitant cependant de les approcher et de les multiplier jusqu'à la confusion ; le second, de convertir en branches à fruit, et de déterminer à cet usage tous les yeux qui ne sont pas nécessaires pour bois, afin de tirer d'un arbre tout le produit possible, et de n'en laisser aucune partie oisive : d'abord il faut observer que les premiers yeux de chaque bourgeon, quelques-uns les nomment *sous-yeux*, sont fort petits, et que leurs couloirs étroits sont incapables de servir de sorties à des bourgeons à bois, à moins que la sève grossière, propre à les former, n'élargisse et ne force les passages qui n'étoient suffisans que pour une petite quantité de sève très-affinée, très-épurée, seule propre à former les branches et les boutons à fruit : or si l'on taille trop long un bourgeon, ces petits yeux ne s'ouvrent point, et la partie du bourgeon sur laquelle ils sont placés, demeure nue et inutile. Si on le taille si court qu'il ne reste pas au-dessus de ces sous-yeux assez de sorties à la sève, tous ceux dont elle peut élargir les couloirs dégénèrent en bourgeons à bois ; et si elle y trouve trop de résistance, elle reflue et s'ouvre sur les anciennes tailles des issues contre l'ordre naturel. Ainsi une taille trop longue et une taille trop courte sont mauvaises ; mais celle-ci l'est beaucoup plus, par le désordre et la stérilité qui en sont les suites.

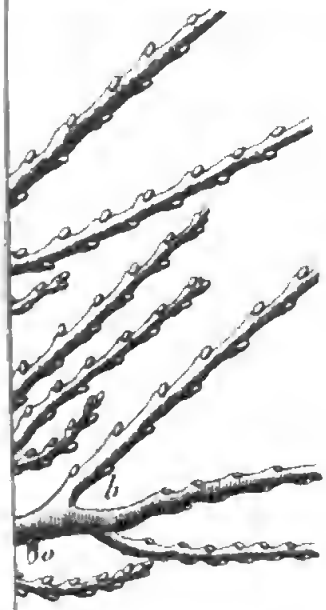
En second lieu, il faut, ce qui a été dit ci-devant, que « les branches bien » conditionnées, et bien proportionnées dans leur grosseur et leur longueur, se » puissent tailler à peu près par le milieu, et c. » Le jugement, la raison et la présence de l'objet sont nécessaires pour déterminer la longueur de la taille de ces branches.

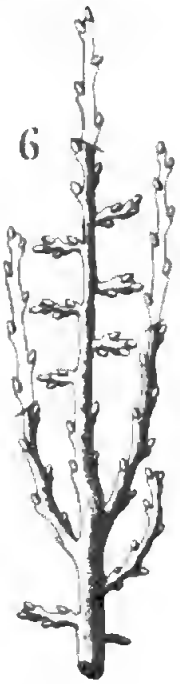
Si l'on tailloit à la moitié de leur longueur les bourgeons d'un arbre foible, ou vieux, ou malade, cette taille seroit beaucoup trop longue, laisseroit des vides, et ne feroit que des productions chétives.

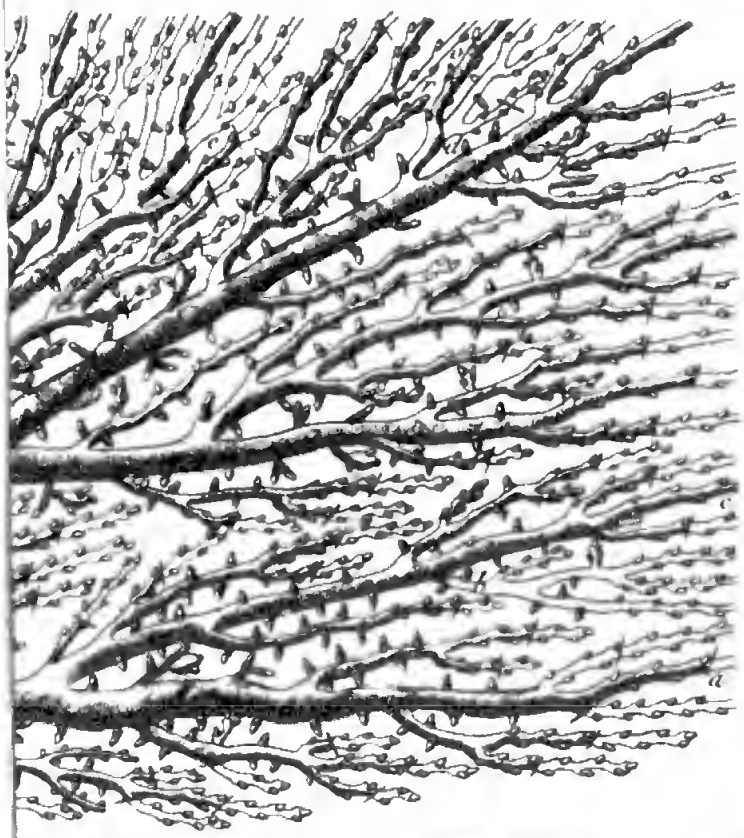
Si les bourgeons qui terminent toutes les branches d'un arbre fort et en bon état étoient d'égales force et longueur, ceux du haut où la sève se porte avec plus d'abondance, se tailleroient plus longs que ceux du bas où le volume de la sève est beaucoup moindre. Mais ordinairement les bourgeons d'un arbre étant d'autant plus forts qu'ils naissent sur des étages de branches plus élevés, s'il convient de tailler les bourgeons du haut de l'arbre à la moitié de leur longueur, les bourgeons du bas ne seront taillés qu'au quart, ou tout au plus au tiers, suivant la différence de force et de position.

Si donc le haut, ou un côté d'un arbre est très-garni de bourgeons forts et vigoureux, et que le bas ou un côté n'en produise que de moyens ou de foibles, ceux-ci seront taillés courts, et ceux-là beaucoup plus longs que la moitié de leur longueur. Mais si un côté d'un arbre prend constamment sur l'autre côté une grande supériorité d'étendue et de force, et que le principe de cette vigueur soit évidemment dans les racines, il ne suffit pas d'alonger la taille, il faut découvrir

Tom. 2. Pag. 588







3o.

les racines de ce côté à la mi-février (à la fin de pluviôse) ; si elles piquent, les rapprocher de la surface de la terre, et leur donner une disposition la plus horizontale qu'il est possible ; et si le terrain est de très-bonne qualité, lui en substituer de médiocre. L'interruption du travail des racines, et ce terrain moins substantiel, modèreroot la végétation de ce côté.

De deux bourgeons d'égale force et placés sur l'arbre dans le même étage, si l'un doit être palissé verticalement, et l'antre horizontalement, celui-ci doit être taillé plus court que celui-là.

Deux branches sont d'égale force et dans la même positioo : on n'a fait aucun retranchement sur l'une ; on en a fait beaucoup sur l'autre : cette dernière doit être alongée, afin qu'elle fournisse et rende à la séve les issues que les suppressions lui ont ôtées.

De deux branches égales, l'une est chargée de boutons à fruit, l'autre n'en a point ou en a très-peu ; la première se taille court, parce qu'elle est assez chargée ; la dernière doit être alongée, afin de la fatiguer et de la mettre à fruit.

Ces considérations, et quelques autres faciles à déduire des principes établis ci-devant, déterminent le jardinier, et lui servent de règle sur la taille des principales branches à bois, et quelques années de pratique et d'observation lui donneront une telle précision dans le calcul des longueurs de la taille, qu'il verra rarement des yeux sur ses arbres, et même des sous-yeux oisifs, et que tous s'ouvriront avantageusement. Souvent ces derniers, et même les petits yeux qui en sont voisins, ne s'ouvrent que la seconde annéo, lorsque la taille est un peu alongée.

2°. Quel doit être le sort des branches à bois nées contre l'ordre naturel, gourmandes, de faux-bois? Ces noms désagréables et injurieux leur ont-ils été donnés pour exprimer des vices réels, méritaot la proscription, ou pour prétexter et couvrir la rigueur des traitemens qu'elles éprouvent ? Six causes peuvent donner naissance à ces branches : une taille trop courte ; un chancre ou autre maladia sur la partie ultérieure de la branche d'où elles sortent ; des plaies trop grandes ou trop nombreuses ; la survenance de quelque nouvelle racine ; uoe courbure, ou inflexion, ou inclinaison trop considérable de la braocbe ; l'avortement des boutons. Si, suivant un principe incontestable, l'effet ne peut cesser que par la destruction de sa canse, laquelle de ces six causes peut être détruite par la suppression des gourmands ? Leur retranchement ne peut ajouter à uoe taille trop courte, guérir un chancre, empêcher une nouvelle racine d'eovoyer de la séve, élargir des passages rétrécis par une courbure ou par des plaies, ouvrir des yeux éteints : ainsi leur suppression ne peut que causer de nouveaux désordres dans un arbre, loin de remédier au mal actuel.

S'il se développe donc de ces bourgeons vigoureux sur une branche *c* (*fig.* 4) malade, sur une branche *a* que les plaies, les chicots, les calus, et c. ont altérée, sur une branche *b* (*fig.* 5) dont les yeux ont été ruinés, bien loin de les traiter comme des gourmaods, des vicieux, on les conserve comme une précieuse ressource qu'offre la nature ; on les taille comme des branches venues dans l'ordre, et on les dispose à remplacer les branches qui s'affoiblissent ou qui vont périr, et qu'ordinairement on ravale sur ces bourgeons.

S'il en perce quelqu'un sur une branche arquée ou trop inclinée, en redressant cette branche *d* (*fig.* 4), la séve y reprendra son cours, le gourmand profitera moins, et pourra être conservé ou retranché, suivant qu'il paroîtra utile ou inutile.

Si sa naissance est l'effet d'une taille trop courte *g* (*fig.* 5), son retranchement ou

sa conservation ne peut se décider qu'en présence de l'objet ; s'il peut être conservé on le dirige en conséquence ; si sa suppression est nécessaire, lorsqu'il a acquis une certaine longueur, on le rabat sur son sixième ou septième oeil, et vers la mi-juillet (fin de messidor), on le rabat de nouveau sur son deuxième ou troisième oeil. Par ces plaies et ces retranchemens, la séve privée des issues qu'elle s'étoit faite, troublée dans son action, obligée plusieurs fois de s'ouvrir de nouvelles issues, modère ses effets sur ce bourgeon, et les distribue ailleurs ; il pourra se retrancher à la taille suivante, qu'il faudra alonger.

Enfin s'il n'a aucune cause apparente, et qu'on ne puisse en soupçonner d'autre que le développement de quelque nouvelle racine, il avertit de tenir plus longue la taille prochaine, de charger l'arbre, afin de donner des issues à ce surcroît de séve, et il se traite comme dans le cas précédent.

Avant de se décider à couper ce qu'on appelle des *branches gourmandes*, il faut voir si on n'en a pas besoin pour l'arbre, et si elles ne sont pas nécessaire pour le regarnir. Une autre raison qui doit faire épargner ces bourgeons le plus qu'il est possible, c'est qu'ils ont ordinairement un fort grand empatement, et par conséquent on ne peut les retrancher sans faire une très-large plaie ; or ces plaies, à moins qu'elles ne soient couvertes de terre franche ou d'un mélange de terre et de bouze de vache, soin bien rare, sont fort préjudiciables aux arbres et une source intarissable de faux bourgeons.

Dans les années où on fume, engraisse, amende les plate-bandes des espaliers, il faut alonger et charger les arbres, à moins qu'ils ne soient vieux ou en mauvais état ; sans cette attention, ils pousseroient du faux-bois de tous côtés, parce que le volume de la séve, augmenté par l'amélioration du terrain, ne trouveroit pas assez d'issues.

II. Les branches à fruit tirent leur nom de l'unique propriété qu'elles ont de porter du fruit ; on en distingue plusieurs sortes.

1°. Les petites branches à fruit, qui sont fort grosses à proportion de leur longueur o (*fig.* 5) ; leur écorce ridée, et comme formée d'anneaux parallèles, couvre des couches ligneuses, dont les fibres transversales et peut-être spirales épurent, affinent, travaillent, préparent la séve pour la nourriture des fruits, et modèrent son action d'ailleurs émoussée par leur perpendicularité sur la branche d'où elles naissent. Leur accroissement est si lent, qu'à peine parviennent-elles à un pouce ou un pouce et demi en deux ans ; elles se ramifient par la suite, durent de six à dix ans, et quelquefois se renouvellent par de très-petits bourgeons *x* (*fig.* 5) qui naissent de quelques-uns de leurs boutons, surtout de ceux des bourses à fruit. On nomme ainsi les extrémités des petites branches à fruit, lorsqu'elles s'enflent et imitent presque la forme d'une bourse ; ce sont des réservoirs pleins de la séve la plus parfaite et la plus propre à la nutrition des fruits abondans qui en naissent.

Ces branches ne se taillent point ; mais les mêmes causes qui produisent les gourmands peuvent les faire dégénérer ; quelques-unes, après avoir donné du fruit plusieurs années, acquièrent une grande vigueur, cessent de fructifier, produisent de forts bourgeons, et étendent beaucoup leur empattement sur la branche d'où elles sortent, en affoiblissent et en ruinent la partie ultérieure dont elles arrêtent et dérobent la séve. Il faut retrancher ces branches à fruit, dégénérées, qui méritent vraiment le nom de gourmandes, et couvrir la plaie, tant pour empêcher qu'il n'en pullule des bourgeons, que pour faire reprendre à la séve son cours dans la branche ; d'autres dégénèrent dès la première ou les premières années. Si les bourgeons qui en pro-

viennent sont forts et longs, il faut retrancher ces branches; s'ils sont gros, courts *f* (*fig.* 1), bien garnis de beaux yeux, on les laisse entiers, tous leurs boutons se tourneront à fruit; s'ils sont maigres *r* (*fig.* 5), alongés, on les casse entre le pouce et le tranchant de la serpette, au-dessous de tout oeil enflé et apparent, ou immédiatement, ou un peu au dessus des rides ou anneaux qui sont à leur insertion et qui distinguent toute branche provenue d'un bouton à fruit. En les cassant ainsi, une partie de la séve qui leur étoit destinée, reflue sur les branches voisines, ou s'évapore par la plaie que les esquilles empêchent de se cicatriser; l'autre développe des boutons à fruit entre les rides ou au-dessus, et ainsi ces branches sont rappelées à leur première destination.

Quelquefois on fait exprès dégénérer ces branches; lorsqu'un arbre ne donne plus que des branches à fruit, et pourroit en peu de temps devenir victime de son excessive fécondité, un nombre convenable de ces branches, taillées à un oeil, produira des bourgeons à bois qui rétabliront l'arbre. Ainsi en taillant les branches les plus déterminées à fruit, on les convertit en branches à bois; et en cassant les branches à bois, comme il va être dit, on les convertit en branches à fruit.

2°. Les grandes branches à fruit *x* (*fig.* 5), qui n'ont aucune ride, même à leur insertion; dès la première année, elles acquièrent toute leur longueur, de trois à six pouces; elles sont médiocrement grosses, bien garnies de boutons, mais la plupart peu renflées. Elles ne diffèrent des précédentes que par leur plus de longueur et par leur plus grand nombre d'yeux, différence qui ne vient que de leur position plus avancée vers l'extrémité de la branche, et plus voisine des bourgeons à bois, où la séve est plus abondante et plus active. L'angle droit qu'elles font avec la branche dont elles sortent, sans aucune inflexion, ni vers leur base, ni dans toute leur étendue, les distingue bien de tout bourgeon à bois qui fait un angle aigu, ou qui décrit une ligne courbe vers sa naissance. Ces branches ne se taillent point; mais les plus longues, lorsqu'elles sont placées sur le devant de la branche, se cassent à une longueur convenable; leurs boutons produisent *z* de petites branches à fruit.

3°. Les bourgeons courts *y* (*fig.* 5), gros, garnis de boutons bien nourris et peu distans les uns des autres, dont il a été parlé ci-devant, peuvent être regardés comme des branches à fruit, et employés à cet usage. Ils se palissent entiers, s'ils ne font point confusion, ou ils se cassent, tant pour être réduits à une moindre longueur, que pour faire ouvrir leurs yeux les plus bas; mais si l'endroit où ils sont placés n'est pas assez garnis de bois, on les taille.

4°. Les petits bourgeons *e* (*fig.* 5), très-menus, effilés, sans corps, sans force, qui sortent de toutes les parties de l'arbre, dans l'ordre, contre l'ordre, ne peuvent être réputés branches à bois, ni branches à fruit, n'étant capables de nourrir ni l'un ni l'autre; leur sort ordinaire est d'être retranchés. On peut les casser tout près de leur insertion, pour en faire naître une petite branche à fruit, ou, faute de meilleur bois, les tailler à un oeil dans l'espérance d'en obtenir un bon bourgeon. Quelques poiriers, entr'autres le colmar, produisent un très-grand nombre de ces petits bourgeons; au lieu de les casser à leur insertion, d'où il ressort quelquefois plusieurs brindilles semblables, il vaut mieux les casser à trois ou quatre yeux, qui donnent ordinairement autant de petites branches à fruit.

5°. Souvent les poiriers en bon état poussent des bourgeons forts, dont les yeux s'ouvrant dans la même année produisent des branches à fruit (*fig.* 6); bien loin de supprimer ces riches présens que la nature offre, ou de les rabattre sur les yeux placés avant ces branches à fruit, on alonge leur taille jusque sur les yeux qui sont

au-delà ; mais si ces bourgeons sont fort longs et garnis d'un grand nombre de branches à fruit, on taille à un ou deux yeux quelques-unes de ces branches à fruit, et on les fait dégénérer en bourgeons, afin de prévenir les vides que laisseroient ces branches à fruit lorsqu'elles seroient épuisées.

III. Maintenant, pour faire l'application de tout l'exposé précédent sur un sujet en bon état et modéré, tel que le poirier dont la *figure 7* représente la moitié ; car s'il est fougueux, ou seulement vigoureux, ou d'une variété qui pousse de longs bourgeons, telle que le colmar, la virgouleuse, la crasanne, la taille, qui va être exposée, et qui est représentée dans la figure, seroit beaucoup trop courte.

1°. L'arbre entièrement dépalissé et nettoyé de tout ce qui peut déplaire à la vue, ou donner retraite aux insectes, on y jette un coup-d'oeil général pour reconnoître son état et les effets de la taille précédente ; ensuite on examine chaque branche en particulier, pour en retrancher les onglets, chicots, bois morts, ou attaqués de maladie incurable, la mousse, les vieilles écorces, etc.

2°. Les branches à bois étant les plus importantes et la source de toutes les productions, on choisit les bourgeons les plus propres à cet usage, et on en taille le nombre convenable pour bien garnir l'arbre. Commençant par le bas, qui reçoit moins de nourriture, on n'y taille que les bourgeons forts et les moyens ; ceux-ci fort courts, ceux-là moins longs qu'on ne tailleroit les pareils dans le haut de l'arbre, afin d'entretenir la vigueur dans cette partie, en laissant à la séve moins d'issues, par lesquelles elle s'épuiseroit en branches chiffonnes. On le décharge de tous les petits bourgeons moins capables de faire des productions utiles, que d'affamer ou d'étioler les bonnes branches ; on en casse quelques-uns des meilleurs pour en tirer du fruit, et on supprime tous les autres ; s'il se rencontre quelque branche, telle que *b* (*fig. 7*), qui ne fasse que des pousses maigres, symptômes de foiblesse et de dépérissement, on la supprime pour convertir au bien de ses voisines la portion de séve qu'elle consomme inutilement. En un mot, on ne conserve dans le bas de l'arbre que ce qui est le plus sain, le plus vigoureux et le meilleur, et on retranche tout ce qui est défectueux ou trop foible.

3°. A mesure qu'on s'élève, on devient moins sévère envers les petites branches dont on casse un plus grand nombre pour fruit, afin de laisser à la séve, plus abondante dans cette partie que dans le bas, autant d'yeux qu'elle en peut mettre à profit ; et on donne à la taille une longueur moyenne entre celle du haut et celle du bas de l'arbre, ayant cependant égard au point où les branches du bas s'étendront étant palissées ; car s'il faut éviter de donner à un arbre la forme demi-circulaire, ou de lui faire faire la queue de paon, on doit faire en sorte que les branches supérieures se retirent un peu et soient moins étendues que les inférieures, afin que celles-ci ne soient pas dominées et entièrement couvertes par leur extrémité, ce qui, comme il a été remarqué, contribue peut-être le plus à leur étiolement, leur affoiblissement, leur dépérissement.

4°. Enfin étant parvenu au haut de l'arbre, on ne supprime aucune des branches qui peuvent se placer sans confusion, conservant entiers les petits bourgeons les plus courts et les mieux garnis de boutons, cassant les plus effilés, taillant le nombre de bourgeons forts et moyens convenable à l'espace qu'on a à remplir. Mais on démonte la branche *d* sur le gourmand *o* (*fig. 7*), qui en tire toute la force. On taille de même la branche *g* et le gourmand *k* (*fig. 7*). Ainsi la branche *m* (*fig. 7*) a été autrefois démontée sur un gourmand. On retranche la branche *f* (*fig. 7*) ruinée par un chancre, et on alonge la taille des bourgeons voisins. La branche *c* (*fig. 7*) se

ravale

ravale sur son troisième bourgeon, parce qu'il a pris plus de force que les deux derniers qui ne deviendroient propres qu'à porter du fruit, et peut-être à faire confusion, ou à faire prendre une mauvaise direction au bourgeon *l* (*fig.* 7.) La branche *k* se ravale pareillement sur son bourgeon *i* (*fig.* 7), parce que les cinq bourgeons venus sur cette dernière taille ne peuvent y subsister. Tous les bourgeons sur lesquels on a ravalé ou démonté, se taillent fort longs. On casse près de leur naissance tous les bourgeons, tels que *r*, *s* (*fig.* 7), etc. qui sont inutiles. L'intérieur de l'arbre se traite de la même façon, suivant la force, la qualité, la position, la direction, etc. des bourgeons qui y sont nés.

La suppression de la branche *b* laisse de la place pour rehausser un peu au palissage la branche *a*, et pour incliner davantage la branche *c*, et les supérieures (*fig.* 7), qui sont trop serrées.

De même les ravalemens et les retranchemens faits dans le haut de l'arbre, fournissent de l'espace pour incliner toutes les branches; et surtout la branche *p* (*fig.* 7), qui abuse de l'avantage de sa direction trop verticale et de sa position trop favorable, qui la substitue presque à la tige de l'arbre. Le milieu de l'arbre, qui se trouvera ouvert, sera bientôt rempli par la branche *z* (*fig.* 8).

1°. L'usage de casser les branches du poirier et du pommier, ancien dans le jardinage, est fondé sur des raisons. Trois sortes de branches sont susceptibles de cette opération, dont le but est de diminuer le nombre des plaies, et d'augmenter celui des branches à fruit; les bourgeons *petits* et *moyens*, les branches chiffonnes et les petites branches provenues des à boutons fruit dégénérés; 1°. les bourgeons qui ne peuvent se placer sans faire confusion, et ceux qui sont nés sur le devant ou sur le derrière de la branche, doivent être retranchés; mais au lieu de les couper au ras de la branche, on les casse à quatre ou cinq lignes de leur base, au-dessous de tout oeil, et on alonge un peu la taille. De ces restes de bourgeons cassés, il sort quelques petites branches à fruit, ou un bourgeon que l'on éclate à l'ébourgeonnement ou qu'on retranche à la taille suivante, s'il est inutile ou mal placé, ou rien du tout; et en ce cas on coupe ces restes à la taille suivante. Par cette pratique, on décharge l'arbre de bourgeons inutiles qui souvent sont remplacés par des branches à fruit, sans faire des plaies, dont les mauvaises suites sont indiquées ci-devant.

Si sur un arbre vigoureux il se trouve un grand nombre de ces bourgeons inutiles, on peut ajouter un autre expédient: entre les plus forts choisir ceux qui sont venus sur les côtés des branches, et autant qu'on peut en placer sans trop de confusion, les tordre près de leur naissance, les tailler assez longs et les palisser; par ce moyen, ils ne tireront plus assez de séve pour produire de forts bourgeons, et ils en tireront assez pour nourrir les branches à fruit qui se développeront de tous leurs boutons, et pour qu'elle ne soit pas obligée de refluer, et de faire repulluler de faux bois, ce qui arriveroit infailliblement si on les retranchoit. Ainsi un habile pépiniériste casse ou tord les bourgeons qui naissent le long de la tige de ses jeunes élèves. La tige grossit et recouvre la base de ces bourgeons dont le progrès a été arrêté. L'année suivante, on les coupe au ras de l'écorce, sous laquelle ils disparoissent bientôt; si on les coupoit d'abord, on ruineroit ses arbres par les plaies: en les traitant ainsi, la tige profite de toute leur séve, et se fortifie d'autant plus que son écorce n'est ni entamée, ni altérée par aucune plaie.

2. Les branches chiffonnes se cassent au-dessus du deuxième ou troisième oeil renflé, afin de faire ouvrir les yeux inférieurs et de réduire les boutons au petit nombre qui peut prospérer sur ces branches foibles.

3°. Les petites branches provenues de boutons à fruit se cassent comme les chiffonnes, ou, si elles sont très foibles, au-dessus des rides de leur base, sans y laisser aucun oeil apparent.

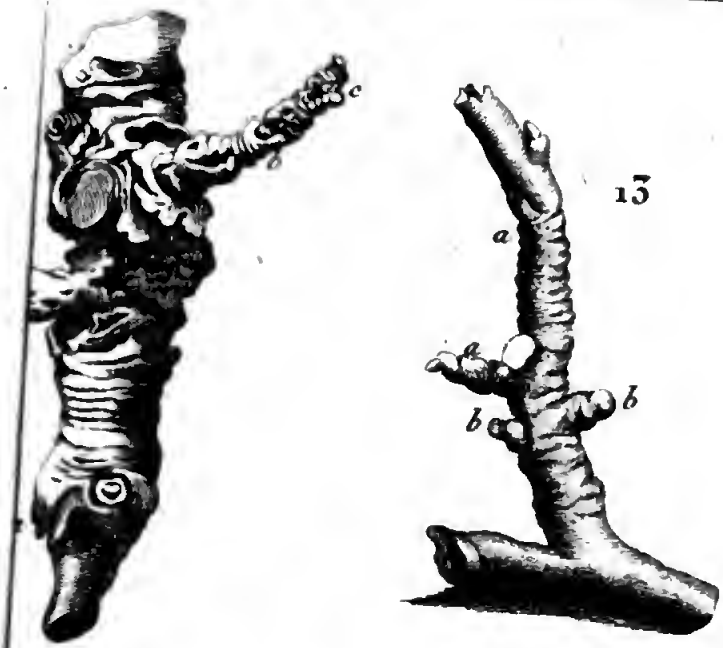
La différence du traitement de ces petites branches et de celui des bourgeons, est fondée sur ce que celles-là étant foibles, et la plaie de la cassure demeurant ouverte, il n'est pas à craindre qu'elles produisent des bourgeons, leur séve suffisant à peine pour y former quelques petites branches et boutons à fruit. Mais les bourgeons étant capables de donner des branches à bois, ils ne manqueroient pas d'en produire, si on leur laissoit quelques yeux: et même si on les cassoit à une certaine longueur, quoiqu'il n'y restât point d'yeux, la séve entrée et comme engagée dans ces restes, s'y feroit des issues et développeroit des bourgeons plutôt que de refluer sur la branche; au lieu qu'étant cassés fort courts, la séve qui leur étoit destinée, trouvant dès l'entrée son canal rompu, prend son cours dans la branche où elle ne rencontre ni plaie ni obstacle, et porte son action sur les bourgeons conservés, qui par cette raison doivent être taillés plus longs, afin de fournir des issues à cette addition de séve.

Cette opération n'a point lieu sur les vieux poiriers et pommiers, parce que, les surchargeant de branches à fruit, elle les ruineroit en peu d'années. Dans les arbres gommeux, le suc propre altéré, corrompu par l'action de l'air sur la plaie que les esquilles empêchent de se fermer, et ne pouvant rentrer dans ses vaisseaux, se coagulerait, se convertiroit en gomme qui feroit périr la branche cassée; ainsi elle seroit pernicieuse pour ces arbres. Réservée pour les seuls poiriers et pommiers dans leur force et en bon état, elle ne doit pas même y être trop multipliée, à moins qu'il ne soit nécessaire de modérer un arbre fougueux qui s'emporte trop en bois, et qu'il faut mettre à fruit.

Elle se fait en deux saisons; à la taille d'hiver, comme il vient d'être dit, et à l'ébourgeonnement, comme il sera expliqué dans la suite, ou, mieux vers le 15 août (fin de thermidor).

Aux pratiques de casser et de tordre les bourgeons superflus d'un arbre trop abondant en bois, l'expérience fait préférer, surtout pour les bourgeons forts, de les tailler ou de les casser longs, et ensuite les rompre au-dessous de tout oeil apparent, de façon qu'ils ne demeurent attachés que par une très-petite partie de bois et d'écorce. Ne tirant que peu de séve, tous les yeux se tournent à fruit; mais tirant de la séve, il ne perce rien, ou il ne perce que des branches à fruit de leur base; au lieu que de celles des forts et moyens bourgeons cassés il sort quelquefois des bourgeons forts, et souvent de celles des bourgeons tords, parce qu'il est difficile de faire la torsion assez près de leur insertion.

Dans la même vue de faire aux arbres le moins de plaies qu'il est possible, lorsque sur une taille quelqu'un des bourgeons inférieurs est devenu plus fort, ou de même force que le dernier, quoiqu'il n'ait pas les caractères de gourmand, il vaut mieux ravaler la taille sur ce bourgeon que de le tailler ou de le retrancher: car sa supériorité, ou même son égalité de force étant contre les lois, il est évident que pour rétablir l'ordre, il faut de ce bourgeon, qui continueroit d'être émule ou supérieur, faire le bourgeon terminal; mais comme il est obligé de fournir à la séve plus d'issues que si la taille n'avoit point été ravalée, il doit être taillé long. Si l'on cassoit ce bourgeon, supposé un des deux plus forts, rarement il manqueroit de sortir de sa base un ou deux bourgeons vigoureux qui ne pourroient qu'augmenter le désordre.


c
13
a
a
b
b

g
f
c
d
14
b

Si sur une taille il est venu, suivant l'ordre et dans la gradation naturelle de force, un trop grand nombre de bourgeons, et que l'arbre soit assez garni de branches à fruit, c'est encore le cas de ravaler sur le plus bas des bourgeons qui sont assez forts pour être substitués au dernier; on taille et on casse les autres, suivant les règles établies. Mais si tous ces bourgeons sont foibles, c'est une preuve que la branche d'où ils sortent est mal conditionnée, et un avertissement d'en chercher un autre capable de la remplacer.

Lorsqu'un arbre, s'étant trop alongé dans tout son pourtour, est dégarni dans le bas et dans le milieu; ou lorsque pour tempérer l'excès de sa vigueur et la mettre à fruit, on a été obligé pendant quelques années de le tailler trop long, on le ravale ensuite sur les branches les plus basses, pour regarnir les vides, pour le décharger, et rétablir l'ordre et les proportions dans toutes ses parties; mais ce ravalement, surtout dans ce dernier cas, est quelquefois l'ouvrage de quatre ou cinq ans; en le faisant en une seule année, on ruine l'arbre par les plaies, et par la retranchement que dans la suite il faudra faire d'une multitude de bourgeons qui perceront confusément de toute part. Ravaler, rapprocher, rappeler, démonter, rabaisser, rajeunir, se reprendre, etc. sont, dans ces cas, termes presque synonymes.

La figure 8 offre un poirier traité suivant la méthode ordinaire. Les branches cotées *a* sont verticales et montent perpendiculairement plus ou moins. Celles cotées *b* sont les branches latérales et obliques, mais toujours foibles et ordinairement mourantes; cet arbre a la forme d'un éventail, et toutes ses branches partent du tronc, comme les rayons du centre d'un demi cercle à la circonférence.

La figure 9 représente le même arbre tel qui doit être; *a* le canal direct de la sève coupée; *b* les deux branches mères, d'où dérivent les autres nommées *membres*, sur lesquelles naissent les petites branches-crochets qui portent les fruits.

La figure 10 est un arbre nain qui est sur une seule branche montante ou mère.

La figure 11 offre une brindille de poirier grossie à la loupe, avec ses rides et ses boutons à fruits marqués *a*.

La figure 12, *a* représente un bois vieux avec des rides et une bourse à fruit, ancienne; *b* deux autres bourses à fruit, plus récentes, avec les anneaux et les rides; *c* les boutons à fruit sortant de leur bourse.

La figure 13 montre une branche fructueuse nouvelle, provenant de cassement, sur laquelle on remarque les rides ou anneaux *a*, ainsi que les boutons à fruit *b*.

La figure 14 est un poirier de seize ans; *a* tige de cinq pieds de haut; *b* sa grosseur de six pouces; *c* canal direct de la sève, supprimé; *d* cicatrices des deux branches-mères inférieures qui ont été coupées, parce qu'elles gênoient deux poiriers voisins; *e* les deux branches mères avec les membres et les branches-crochets; *f* étendue de l'arbre; *g* hauteur de l'arbre de trois pieds; *h* branches coulées à droite et à gauche du treillage, qui ne monte pas plus haut.

Taille des vieux Arbres.

Les règles de la taille doivent être modifiées suivant la force, l'âge, le besoin des arbres. Un arbre foible ou languissant ne peut pas porter la même charge que l'arbre vigoureux: un arbre moderé dans sa végétation succomberoit bientôt sous les traitemens que l'on emploie pour réduire un arbre fougueux. La présence et l'examen de chaque individu déterminent la rigueur, l'exactitude, les adoucissemens dont il convient d'user. Un vieux arbre se traite à peu près comme le bas d'un arbre dans

sa force, c'est-à-dire, qu'il se taille court et seulement sur les meilleurs bourgeons; qu'il doit être déchargé de toute branche foible ou inutile; qu'il ne faut casser aucune branche, que tous les bourgeons qui percent du vieux bois, pour peu qu'ils montrent de vigueur, doivent être ménagés avec soin pour regarnir les vides, ou succéder aux branches mortes ou prêtes à périr; qu'on doit ravaler d'année en année les branches les plus usées, pour tenter d'en faire sortir des bourgeons propres à les renouveler; en un mot, seconder tous les efforts de sa vieillesse, et profiter de toutes les ressources dont elle est encore capable, pour entretenir et soutenir ses forces, prolonger et rendre utiles ses dernières années. Enfin, lorsque la séve ne peut plus percer l'écorce trop dure, ni circuler dans des canaux trop resserrés, demi-desséchés, et que l'arbre se dégarnit de toutes parts, si sa tige et ses racines paroissent saines, on peut le receper jusqu'à la naissance des grosses branches, couvrir ces grandes plaies, et espérer qu'il repercera des bourgeons vigoureux qui le rajeuniront, et procureront une jouissance encore longue; mais si ses racines sont en aussi mauvais état que ses branches, il faut lui donner un successeur.

Si un côté d'un arbre est plus fort que l'autre, le côté foible doit être taillé et déchargé comme un arbre foible ou languissant auquel on peut le comparer; et le côté fort doit être chargé et taillé comme un arbre vigoureux.

Palissage.

Le palissage est une opération plus opposée que la taille à l'ambition et à la liberté des arbres qui veulent élever leur tête et étendre leurs branches sans contrainte. Son but est de rendre un arbre agréable par l'ordre et la symétrie qu'elle met dans toutes ses parties; de préserver ses branches de la violence des vents; d'y augmenter ou modérer l'action de la séve, suivant les cas; de les rendre plus fécondes, et de procurer aux fruits une maturité plus prompte et plus parfaite, et des couleurs plus brillantes. Ses règles sont d'étendre droites toutes les branches, afin qu'elles ne soient ni coudées ni tortueuses; de placer à distance égale entre elles les principales branches, ayant attention de les rabaisser d'année en année, suivant le besoin, pour regarnir le bas, et fournir de l'espace pour incliner celles du haut, supposé que les arbres ne soient pas formés régulièrement, suivant la méthode exposée ci-devant; de disposer les autres branches de façon qu'elles ne laissent point de vide, et que cependant les bourgeons qui en doivent naître puissent être placés sans confusion; car ce défaut seroit plus préjudiciable aux branches et aux fruits qui s'étioleroient, que les vides ne sont désagréables. La distance entre les branches se règle sur la grandeur des feuilles de l'arbre qui ne doivent pas les priver entièrement de l'air et du soleil. Ainsi il faut laisser plus d'intervalle entre les branches d'un figuier qu'entre celles des autres arbres; plus entre celles du cerisier et de l'abricotier qu'entre celles du pêcher; plus entre celles d'un prunier de reine-claude qu'entre celles d'un prunier de mirabelle, etc. Si une branche a pris une mauvaise direction, il faut la corriger. Si elle fait la trompette, c'est-à-dire, si elle s'élève à sa naissance perpendiculairement, et ensuite décrit un arc, il faut la rapprocher de la branche d'où elle sort, en les embrassant et les serrant toutes deux avec un osier, et retrécir l'angle qu'elles faisoient. Le reste est moins susceptible de règles, qu'il n'est une affaire de goût, d'intelligence, de bon sens et de justesse dans le coup-d'œil. Ne point serrer les osiers; ne les point faire passer sur les yeux; amener doucement les branches au point où elles doivent être fixées,

sans les forcer; n'en point faire croiser sans nécessité, et c. sont des avis qui ne regardent que les mal-adroits.

Le palissage fini, on place les abris dont il sera parlé dans la suite, pour défendre les arbres des intempéries du printemps, qui sont redoutables dans notre climat jusqu'au premier, quelquefois jusqu'au quinze mai (à la fin de floréal). Ensuite on labourc les plate-bandes des espaliers, si les arbres ne sont pas près de fleurir.

Ébourgeonnement.

A la mi-mai ou au commencement de juin (au commencement ou vers le milieu de prairial), selon que l'année est plus ou moins avancée, et que les arbres ont plus ou moins souffert des derniers froids, il faut procéder à l'ébourgeonnement. Cette opération, plus importante que la taille même, et plus décisive de l'état et du sort d'un arbre, demande beaucoup de discernement, et d'autant plus de légéreté et d'adresse dans la main, qu'elle se fait sur un sujet très-délicat, sur des bourgeons cassans, dont les feuilles tendres se déchirent et se detachent aisément, sur des fruits presque naissans que les moindres secousses peuvent faire périr.

Si l'arbre à ébourgeonner est vieux, ou ne pousse que foiblement, il ne faut conserver que les bourgeons les plus forts, les mieux placés, les mieux conditionnés, et retrancher tous les autres, afin que ceux-là, profitant de la séve de ceux-ci, et jouissant plus librement des bienfaits de l'air, se fortifient davantage.

Si l'arbre est dans sa première jeunesse, tout l'objet de l'ébourgeonnement est de choisir les bourgeons les mieux disposés, et les plus propres à lui assurer une belle forme, et à devenir ses principales branches; ainsi on retranche ceux qui sont superflus ou mal placés, mais cette suppression est plus ou moins rigoureuse, suivant la modération ou l'emportement de ce jeune arbre, auquel il est quelquefois nécessaire de donner beaucoup de charge, et de laisser des bourgeons inutiles pour consommer l'excès de la sève qui produiroit de toutes parts de faux-bourgeons.

Si l'arbre formé et dans sa force, végète avec une grande vigueur, il faut de même l'ébourgeonner sobrement; se contenter de le tirer de la confusion, conservant tous les bourgeons qui se peuvent palisser, ne retranchant que ceux qui, mal placés ou trop nombreux, étiolernient les autres, et les gourmands dont évidemment on ne pourra faire usage. Souvent même il vaut mieux casser ou couper ceux-ci à peu près à la moitié de leur longueur, pour arrêter leur progrès, en forçant la sève à s'ouvrir de nouvelles issues, et à se partager à plusieurs bourgeons qui naîtront de leurs yeux, et différer leur suppression à un autre temps. Souvent les bourgeons forts se ramifient pendant l'été. Il faut ébourgeonner les rameaux qui ne pourront être employés; car si l'on remet ce retranchement au temps de la taille, on ruinera ces belles branches par les plaies, d'où il ne pullulera que de mauvais bois.

Enfin, si l'arbre formé est sage et modéré dans ses productions, et surtout s'il a retenu beaucoup de fruit, on ne doit lui laisser aucun gourmand ni bourgeon inutile, afin que la séve qu'ils dissipent serve à la nutrition des fruits, à soutenir et augmenter la force des bourgeons conservés.

1°. Si du même nœud il est sorti plusieurs bourgeons, il faut les réduire à un seul, le plus beau et le mieux placé. 2°. Ne conserver aucun bourgeon malade ou défectueux. 3°. Si quelque œil d'une branche ou d'une bourse à fruit a dégénéré en bourgeon, le laisser intact, surtout lorsqu'il a arrêté du fruit sur cette branche ou bourse. 4°. Si depuis la taille il a péri quelque branche, en remettre le retran-

chement à la taille suivante, et disposer le bourgeon qui se présente le mieux pour le remplacer. 5°. Ne pas s'occuper seulement du besoin actuel, mais ménager de bons bourgeons dans tous les endroits de l'arbre où l'on prévoit qu'il y aura l'année suivante des branches épuisées à remplacer. 6° Le palissage doit accompagner l'ébourgeonnement : on est même dans l'usage de palisser tous les bourgeons que l'on conserve, avant que de retrancher les autres ; afin que si quelqu'un se casse, se décole, ne fait pas un bon effet au palissage, on ne se trouve pas sans ressource. 7°. En palissant, il faut étendre les bourgeons de toute leur longueur, sans les croiser ni leur laisser prendre aucun mauvais pli, aucun contour gêné ; les espacer de façon qu'ils ne se dérobent pas entièrement l'air et le soleil, et que les fruits, sans être privés de l'un, soient à couvert des rayons trop vifs de l'autre. 8°. Par ébourgeonnement, on ne doit entendre que la suppression des bourgeons surnuméraires, nuisibles aux arbres foibles, incapables d'en nourrir un grand nombre, ou aux arbres vigoureux qu'ils rendent confus, et non pas une suppression rigoureuse de tous les bourgeons qui seront inutiles à la taille suivante ; car il faut qu'alors il s'en trouve et pour pouvoir choisir, et pour remplacer tout ce que l'hiver, les maladies, les accidens, auront endommagé ou fait périr.

Cet exposé montre que l'ébourgeonnement, comme la taille dont il est une préparation, a pour objet la forme régulière, la vigueur et la durée des arbres, en déchargeant les vieux et les infirmes de ce qui épuiseroit leurs forces et avanceroit leur perte ; en chargeant les autres et les forçant de se mettre à fruit, afin que leur fécondité soit un frein à leurs emportemens, et leur fasse employer sagement et utilement ce qu'ils perdoient par le luxe ruineux de leurs productions superflues. C'est dans les mêmes vues, qu'en faisant un nouveau palissage dans le courant de juillet (messidor), il faut faire une nouvelle revue tant des bourgeons conservés à l'ébourgeonnement, que de ceux qui sont nés depuis, et délivrer les arbres vieux ou languissans de tout ce qui est inutile. Mais les arbres vigoureux demandent un autre traitement : il faut casser au ras de la branche, au-dessous des yeux, les pousses survenues depuis l'ébourgeonnement, et les bourgeons nés des branches ou des bourses à fruit. Si l'on peut différer cette opération, et ne la faire qu'entre le premier et le 15 d'août (entre le 14 et le 28 thermidor), elle procurera plus sûrement des boutons à fruit.

Si à l'ébourgeonnement on a été obligé de conserver un trop grand nombre de bourgeons pour amortir la fougue d'un arbre, et qu'ils soient devenus nuisibles les uns aux autres ou aux fruits ; on en casse alors quelques-uns çà et là pour les éclaircir, et procurer aux productions de l'arbre la jouissance de l'air et du soleil nécessaire pour les aoûter, les perfectionner, les mûrir. La régularité, plutôt que l'utilité, pourra demander un troisième palissage dans le commencement de septembre (à la mi-fructidor).

Observations. I. Les arbres en contre-espalier, en palissade, en éventail, ne diffèrent de ceux en espalier que parce que ceux-là ont une double face ou un double parement, qui exige chacun les mêmes attentions que l'unique parement des arbres en espalier ; les règles établies ci-devant sont communes aux uns et aux autres.

II. La taille des buissons est aussi la même. Sur ces arbres, dont aujourd'hui on élève très-peu, parce que leur forme les rend fort incommodes dans les potagers, on ne taille que les bourgeons placés dans la direction de leur circonférence ; et sans égard à la prétendue régularité de la simple et de la double cou-

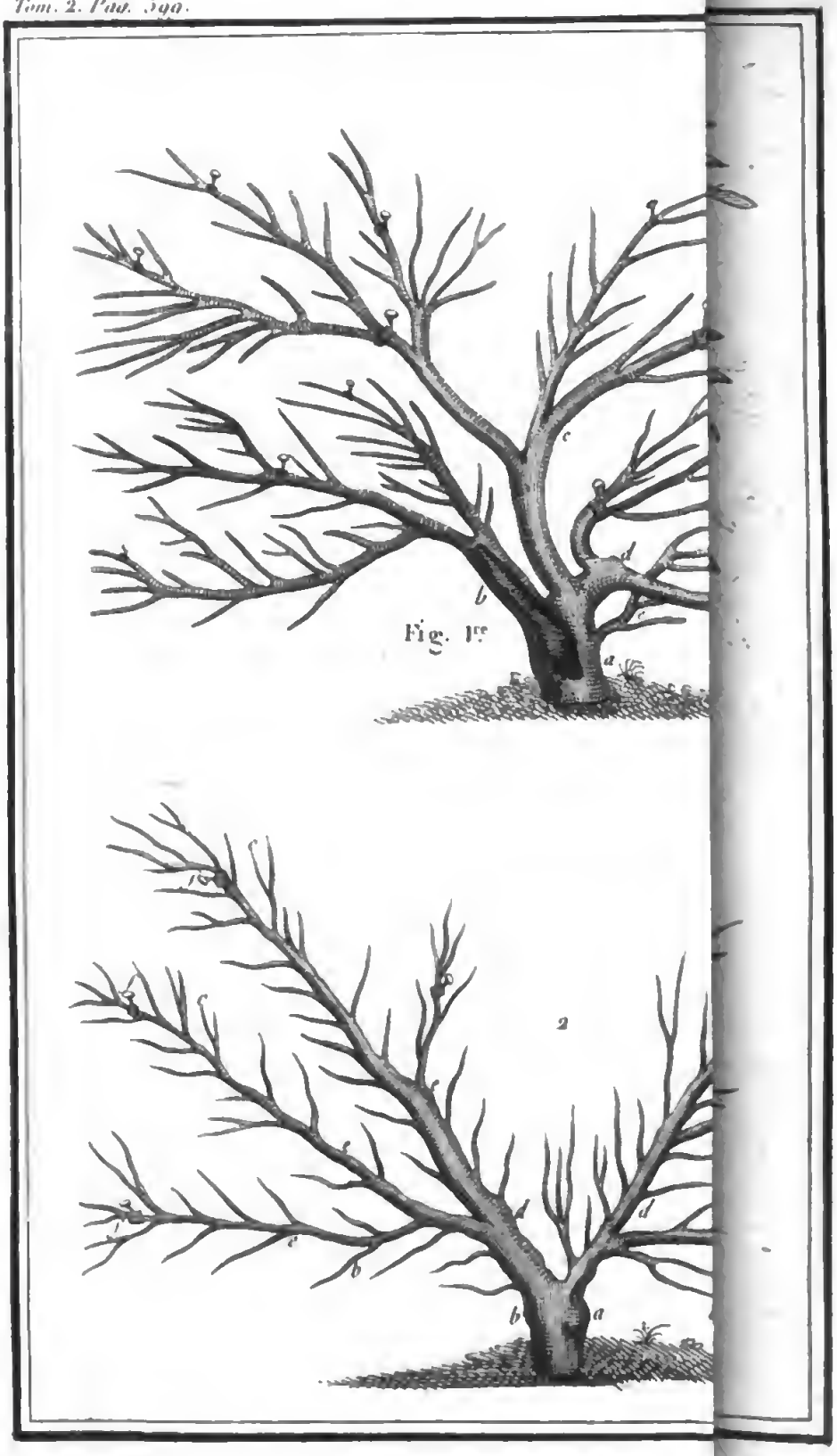


Fig. Ire
a
b
c
d
e
2
a
b
d
e
f

ronne, la longueur de leur taille se règle sur leur force. Tous ceux qui font angle avec la circonférence se cassent ou se retranchent, suivant l'état de l'arbre.

III. Pour bien tailler un poirier ou un pommier, il ne suffit pas de savoir les règles que l'on vient d'exposer; car un poirier de saint-Germain, ou de beurré, qui se met promptement et facilement à fruit, ne veut pas être conduit comme un poirier de virgouleuse, de bon-chrétien d'hiver, etc. dont la fécondité est fort tardive. Si ceux-ci, dans leur jeunesse, ne sont pas très-peu taillés, fort alongés, surchargés de petites branches, la plupart laissées entières; à peine commenceront-ils à douze ou treize ans à porter quelques fruits, et à permettre que successivement on les rapproche, on les concentre, on leur donne une forme, ce qui ne se peut faire tant qu'ils s'emportent en bois. Les autres au contraire se forment dès leurs premières années, et se taillent comme des arbres modérés dans leur végétation. Un martin-sec touffu, un rousselet garni de bourgeons, un bon-chrétien d'été qui en pousse de très-longs, un bergamote de pâques qui en produit des très-gros, etc. un pommier d'api dont le bois est fort long, un gould-pippin dont il est fort menu, un calville rouge dont il est peu nombreux; en un mot, presque chaque variété ayant un caractère propre, elle exige quelque différence dans le traitement; mais les bornes de cet article ne sont pas assez étendues pour un détail qui demanderoit un volume, et qui priveroit un jardinier de la satisfaction d'avoir acquis lui-même ces connoissances, que quelque attention et quelques observations pendant deux ou trois ans peuvent lui procurer.

Taille du Pêcher.

De tous les arbres fruitiers qui se cultivent dans notre climat, le pêcher est celui qui a le plus besoin d'être taillé. Planté en espalier ou élevé en plein-vent, sa forme, sa fécondité et la durée de sa vie dépendent également de la taille. On ne sait si l'on peut croire que la taille n'abrège point les années d'un poirier, d'un cerisier; mais on peut assurer qu'elle prolonge beaucoup celles d'un pêcher. La nécessité de le tailler résulte de sa manière de végéter, qu'il faut exposer.

Il faut établir d'abord trois classes de branches; 1°. des *branches-mères*, il ne doit y en avoir que deux à chaque pêche, l'une à droite, l'autre à gauche, en sorte qu'il présente la forme d'un V un peu plus ouvert que de coutume. 2°. Des *membres* ou *branches montantes* et *descendantes* qui croissent sur les branches-mères, communément à un pied de distance les uns des autres, les branches montantes garnissent le dedans, et les branches descendantes le dehors. 3°. Des branches appelées *crochets* qui sont à bois et à fruit pour l'année, et qui en fournissent d'autres pour les années subséquentes. L'habileté consiste à les ménager, de sorte que l'arbre en soit toujours pourvu. Dans la fig. 1, *a* est la souche d'un pied de diamètre, *b* est une excoriation occasionnée par un flux de gomme, *c* branche verticale et perpendiculaire, *d* cicatrice d'une branche viciée qu'il a fallu couper, *e* branche qui court en-dessous de la grosse pour remplir le vide.

Cet arbre, comme on voit, est dégarni du bas jusqu'au haut à la lettre *c*, pour avoir été toujours tiré de long par voie de perpendicularité; il est représenté ébourgeonné et palissé régulièrement, comme exemple du parti qu'on peut tirer d'un vieil arbre qui a toujours été mal gouverné.

La fig. 3 représente un pêcher qui fait tant de ses membres que de ses branches-

mères, autant d'éventails particuliers; *a* est un bourrelet simple, et non gonflé de la greffe; *b* les branches latérales qu'on nomme *sorties*; *c* les branches-crochets ou lambourdes qui ont pris naissance sur les branches-mères; *d* est sur les six appelées *membres*; *e* cet arbre est symétriquement arrangé, le bas et les brindilles ménagés à propos; *f* désigne les clous et les loques qui servent à palisser sur les murs enduits de plâtre.

La figure 4 est un pêcher tout taillé et palissé à la longue. On va actuellement traiter de cette taille en détail.

En prenant une taille de pêcher (*fig.* 6), avec ses trois derniers bourgeons, si ces bourgeons ne sont point taillés, on les trouvera l'automne suivant, tels qu'ils sont représentés, ayant poussé de leurs derniers yeux quelques bourgeons assez forts, et des autres yeux, autant qu'il y en a eu de sains, et que la sève a pu y suffire, des bourgeons grêles, affilés, dépourvus de boutons dans le bas, en ayant très-peu de doubles et de triples dans le haut, et la plupart étant trop foibles, non-seulement pour produire et nourrir d'autres bourgeons, ou pour porter du fruit, mais pour se soutenir eux-mêmes et survivre à l'hiver; de sorte que l'année suivante ces branches seront nues, ou plutôt ne seront garnies que de brindilles desséchées: et si l'arbre est abandonné à lui-même pendant quelques années, il n'aura plus de vert que les extrémités, et il ressemblera plus à un bouleau mort qu'à cet arbre qui, par sa verdure, sa forme élégante, la beauté et le nombre de ses fleurs, le volume et les couleurs de ses fruits, doit faire le plus riche ornement d'un jardin. De quelle force, de quelle santé, de quelle fécondité de quelle durée peut être un arbre qui chaque année perd, par défaillance, trois quarts de ses branches, et dont tout le corps est couvert de gomme et de chancres qui se forment à l'insertion des bourgeons morts? Différent des autres arbres dont l'écorce semble toute remplie de germes de branches que l'on peut faire développer presque à volonté, le pêcher n'a point ces ressources pour réparer ses pertes; et très-rarement peut-il se rajeunir par des bourgeons repercés sur le vieux bois: ses yeux mêmes ne contiennent les rudimens que d'une seule branche; si elle périt, il n'en renaît point d'autre de son empâtement.

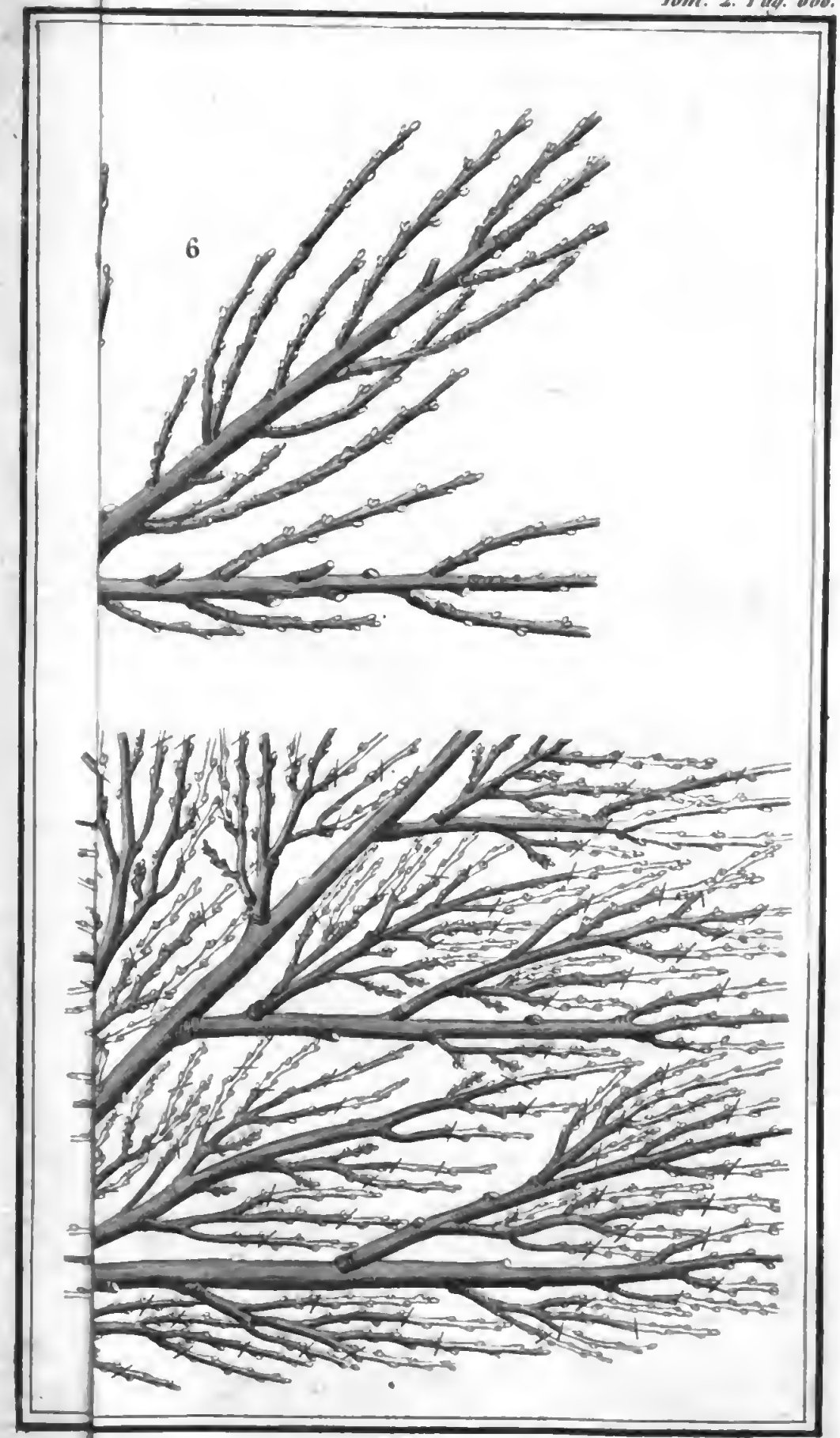
Mais si on taille ces bourgeons, toute leur sève n'ayant à travailler qu'un petit nombre d'yeux, elle en fera sortir des bourgeons (*fig.* 5) sains, capables d'une longue durée, dont les boutons bien nourris seront la plupart doubles ou triples, et qui par leur vigueur seront propres, les uns à fournir des sucs abondans à un grand nombre de fruits, les autres à multiplier les bourgeons nécessaires à la forme régulière, la fécondité et l'extension de l'arbre. La taille mettant cette différence dans l'état d'un pêcher, sa nécessité est évidente. Ses règles sont les mêmes que pour celle du poirier, à quelques différences près qui seront marquées ci-après.

On distingue sur le pêcher trois sortes d'yeux; de simples, qui produisent un bourgeon nu une fleur; de doubles, qui produisent un bourgeon et une fleur; de triples, qui produisent un bourgeon entre deux fleurs. Il y a des variétés de pêcher sur lesquelles il s'en trouve beaucoup de multiples ou grouppés au nombre de quatre à huit.

Les yeux simples à bois sont propres aux bourgeons vigoureux dont la croissance est trop rapide pendant la première sève, et qui n'ont ordinairement d'yeux doubles et triples que vers leur extrémité qui a été formée par la dernière sève, moindre dans sa quantité et plus lente dans son action. Quelquefois même les

yeux

600a



yeux doubles et triples de ces gros bourgeons dégénèrent en branches, au lieu de donner des fleurs. Les yeux simples à fleur sont propres aux chiffonnes et aux bourgeons chétifs, dont la séve n'est pas suffisante pour produire des yeux doubles ni même un grand nombre d'yeux simples à bois. Les yeux doubles se forment sur les bourgeons foibles, dont le volume de séve tient le milieu entre celui des bourgeons moyens et celui des bourgeons très-foibles. Enfin les bourgeons moyens ont la plupart de leurs yeux triples; la quantité et la modération de leur séve sont propres à en produire de tels.

Il ne faut jamais tailler sur un oeil simple à fleur, qui ne donneroit point de fruit, puisque nul fruit ne peut réussir, s'il n'est suivi ou accompagné de feuilles pour préparer sa nourriture. Lorsqu'on taille sur un oeil double ou triple, il faut examiner et s'assurer si l'oeil à bois est bon et sain, afin que ce bout de la taille ne devienne pas un chicot sec désagréable à la vue, et préjudiciable à la branche par la gomme que souvent il occasionne.

Sur le poirier et le pommier, on distingue des branches à bois et des branches à fruit, qui ont chacune leur forme et leur caractère propres; mais on pourroit dire que toutes celles du pêcher sont à bois, puisque toutes produisent des bourgeons, ou que toutes sont à fruit, puisque toutes portent des boutons à fruit. Cependant, pour ne point changer les termes communs, on nommera *branches à bois* tous les bourgeons forts, soit naturels, soit gourmands, soit de faux-bois, parce qu'ils sont seuls propres à en produire de semblables, et à fournir de bon bois pour l'agrandissement de l'arbre; et *branches à fruit*, les bourgeons moyens et foibles, qui n'en peuvent produire que de tels; mais qui sont plus féconds en fruit, le nouant et le retenant mieux que les bourgeons forts, parce que la séve, coulant dans ceux-là avec moins d'abondance et de rapidité, se travaille mieux et s'affine davantage dans leurs couloirs étroits.

Les branches à bois *o* (*fig.* 5) se taillent à une longueur proportionnée à leur degré de force, depuis six pouces jusqu'à trois pieds; et si elles sont garnies de quelques petits bourgeons, on en taille de un à trois yeux, suivant leur force, autant qu'on en peut placer. Si quelque taille que l'on a été obligé de faire très-longue, par la crainte des gourmands, du faux-bois, ou d'autres désordres, n'a produit de bourgeons que vers son extrémité, l'année suivante, on la ravale sur les bourgeons les plus bas, qui se taillent en nombre suffisant et à des longueurs capables de fournir à la séve assez d'issues; afin de rapprocher autant qu'il est possible ce nouvel étage des branches de l'ordre inférieur, qui en seroit trop éloigné, et qui en seroit séparé par une branche toute nue. Si sur une autre taille il est venu un ou plusieurs gourmands, à la taille suivante on la ravale sur le plus fort; et dans le cas où il s'en trouve un autre plus foible au-dessous, on le taille aussi, s'il peut se placer avantageusement: car la suppression des gourmands, sur laquelle on s'est déjà expliqué, doit être encore plus rare sur le pêcher que sur les autres arbres. Ces branches, à qui on donneroit presque le nom d'*ambitieuses*, s'attribuant dès leur naissance plus de force et de séve que les autres, veulent leur être préférées pour devenir les branches principales, et ne sont jamais retranchées qu'au préjudice et souvent à la ruine des naturelles; ce point est important. Cependant lorsqu'un gourmand vient dans une place où il ne pourra être employé, dès la fin de mai (à la mi-prairial), comme il a déjà été dit, on le rabat vers la moitié de sa longueur; environ trois semaines après, sur son cinquième ou sixième oeil; enfin à la mi-juillet (à la mi-thermidor), sur

son deuxième oeil, afin d'essayer de le réduire à deux branches à fruit moyennes, ou le préparer à être retranché à la taille avec moins d'inconvénient.

Lorsqu'un bourgeon vigoureux (*fig. 7*) se trouve garni de branches à fruit qui ont poussé dans la même année, la pratique ordinaire est de le tailler sur un oeil en de-çà de ces branches. Une meilleure pratique est au contraire de l'allonger au-delà, et de tailler à deux ou trois yeux autant de ses branches à fruit qu'on en peut placer sans confusion, tant pour se procurer des fruits, que pour faire naître de bonnes branches à fruit de celles-ci; mais comme ce bourgeon exubérant, et prématuré dans ses productions, ne peut subsister long-temps, et s'épuise quelquefois dès la première récolte lorsqu'elle est très-abondante, il faut choisir un autre bourgeon le plus près de la naissance de celui-là, et le tailler à un ou deux yeux pour qu'il produise un jet vigoureux, que l'on forme et dispose à remplacer l'autre. S'il ne s'en trouve point, ou s'il n'y en a aucun placé avantageusement pour cet usage, il faut arquer le bourgeon vers sa naissance, et faire naître du sommet de l'arc, celui qui est nécessaire pour lui succéder. Cette méthode, qui rapproche et rajeunit les branches d'un pêcher, est plus favorable à sa vigueur et à sa durée, que l'usage de tailler long-temps sur les mêmes branches, qui au bout de quelques années ne sont qu'une suite de plaies et de cicatrices.

Les branches à fruit se taillent pareillement suivant leur degré de force. Les fortes *a* (*fig. 5*) qui ont environ trois lignes de diamètre, et qui sont garnies d'yeux triples bien nourris et peu distans les uns des autres, se taillent à quatre ou six yeux. Les moyennes *b*, qui ont de même les yeux triples, se taillent à trois ou quatre yeux. Le nombre des branches à fruit, tant fortes que moyennes, et la longueur de leur taille, se règlent aussi sur l'âge, la force et l'état de l'arbre. Un jeune arbre qui n'est pas encore formé, un vieux qui commence à s'affoiblir, un pêcher languissant, foible, ou fatigué d'une récolte abondante, etc. ne doivent pas être aussi chargés, ni aussi alongés qu'un arbre formé, dans un état de santé et de vigueur. Les branches foibles *c*, dont la plupart des yeux ne sont que doubles, se taillent à trois yeux pour fruit, s'il n'y a pas assez de fortes et de moyennes, ou à un ou deux yeux qui donneront de bonnes branches à fruit moyennes pour l'année suivante, propres à remplacer celles qui seront usées, épuisées, mortes ou malades. Dans cette vue, il faut tailler à deux yeux autant de ces branches qu'on peut en placer sans confusion. Les alonger et tirer à fruit dessus, c'est une mauvaise pratique qui les surcharge, les rend incapables de nourrir ensemble et du fruit et de bon bois, et inutiles pour les années suivantes.

Il se trouve encore sur le pêcher une autre branche *d* beaucoup moindre que les précédentes, et qu'on pourroit nommer proprement *branches à fruit*, ne pouvant avoir d'autre usage. Quelquefois elle n'a qu'un ou deux pouces de longueur, et est assez grosse; quelquefois elle a jusqu'à six pouces, et est plus menue; dans toute sa longueur, elle est bien garnie d'un bouton à fruit, terminée par un grouppe de pareils boutons et un seul oeil à bois. Si cet oeil y manque, on la retranche, le fruit ne pouvant réussir, comme il a déjà été dit, s'il n'est suivi ou accompagné de feuilles; autrement, cette branche précieuse se conserve entière, en quelque position et direction qu'elle se trouve. Quant aux chiffonnes *e*, maigres, effilées, dont tous les yeux sont simples, elles se retranchent comme inepties à donner ni fruit ni bon bois, à moins qu'un vide n'oblige de s'en servir, faute de mieux; alors on les taille à un oeil.

En allongeant jusqu'à six yeux la taille des fortes branches à fruit, et jusqu'à

quatre celle des moyennes, on suppose qu'il y en a assez de foibles bien placées, qui se taillent à un ou deux yeux, pour fournir de bonnes branches à fruit pour l'année suivante; autrement on les taille beaucoup plus courtes, les fortes à trois ou quatre yeux, et les moyennes à deux ou trois: souvent même on taille sur un oeil placé en dessous, afin que le bourgeon terminal ne devenant pas le plus fort, en puisse à la taille suivante ravaler sur le bourgeon antérieur; car les branches allongées, portant beaucoup de fruit, ne peuvent produire de bon bois, et par conséquent il faudra les retrancher à la taille suivante; ou ne portant point de fruit, elles ne produiront de bon bois que vers leur extrémité, ce qui allongera et dégarnira.

Il ne faut jamais oublier, en taillant un pêcher: 1°. qu'il ne produit que sur le jeune bois; et qu'ainsi il faut lui en faire pousser de nouveau chaque année; 2°. que le bois qui a produit une fois, demeure nud; qu'il faut donc le faire naître le plus près qu'il est possible des branches-mères, afin que l'arbre soit garni et fécond dans le centre comme aux extrémités. On sait qu'en taillant court et ravalant d'année en année, ces branches deviennent une cicatrice continue qui embarrasse le passage de la séve: mais d'abord elles garniront l'arbre pendant une longue suite d'années; en second lieu, si la séve est gênée, elle refluera et se fera des issues sur ces branches ou à leur empatement, d'où il sortira des bourgeons propres à les remplacer; car quoique le pêcher reperce rarement, cependant il reperce quelquefois, et il faut accueillir et bien traiter ces productions extraordinaires, pour remplacer les branches épuisées.

Avec quelque soin et quelque intelligence qu'on traite le pêcher, souvent il se dégarnit en quelques endroits; l'expédient le plus sûr pour rétablir le plein, est de placer des greffes en écusson, ou à emporte-pièce sur la partie des branches dégarnies, si ces branches ont de la force et de la santé; ou, si elles sont ruinées, sur les branches voisines, aux endroits convenables pour que ces greffes remplissent les vides.

L'année suivante, les branches foibles auront deux ou trois bourgeons, et les autres en auront de quatre à six, si ce nombre n'a pas été réduit en ébourgeonnant, comme il sera dit ci-après. Sur les premières on ne laissera qu'un bourgeon, en supprimant le plus bas, s'il est le plus foible, ou mieux en ravalant dessus, s'il est le plus fort ou égal à l'autre. On réduira les autres environ à la moitié de leurs bourgeons, préférant les plus bas, s'ils sont bons et bien placés. Ces bourgeons conservés se tailleront de deux à six yeux, suivant leur force; car souvent il arrive que d'une branche foible il naît un bourgeon moyen ou même un fort. D'année en année, on traitera de même les bourgeons successifs de ces branches consacrées à porter du fruit.

Le pêcher ne peut s'entretenir plein et en bon état que par des ravalemens qui, n'allongeant les branches à fruit que de quelques yeux chaque année, et ne laissant à leur séve que le même nombre de productions à nourrir, leur conservent le même degré de force et la même fécondité; prolongent leur durée qui seroit fort courte, si elles étoient plus chargées; et empêchent les vides qui feroient une suite de la ruine de ces branches, ou de leur trop grand alongement. Ainsi le ravalement, qui diminue le nombre des plaies beaucoup plus pernicieuses au pêcher qu'aux autres arbres, est aussi fréquent et aussi nécessaire sur cet arbre, qui veut être concentré et rapproché, qu'il doit être rare et pourroit être nuisible au poirier, pommier, etc. qui veulent être alongés et étendus.

Il arrive souvent que la cloque qui attaque le pêcher au printemps, ou les pluies froides qui persévèrent quelquefois jusqu'à la fin de mai et même en juin (prairial), font avorter les premiers yeux des branches, et empêchent les yeux doubles et triples de s'y former, de sorte qu'il faut à la taille suivante sacrifier le fruit à l'arbre, ou préjudicier à l'arbre par une taille trop allongée en faveur du fruit. Pour se tirer de cette alternative, on taille à l'ordinaire, et même un peu plus court; mais on conserve, on alonge beaucoup, et on place en hors-oeuvre un nombre de branches à fruit bien garnies de bons yeux. Celles qui porteront du fruit, pourront être retranchées au mois de février suivant. Celles qui n'en retiendront point, et qui ne feroient que de la confusion, seront supprimées dès l'ébourgeonnement; mais elles seront coupées à demi-pouce de leur naissance, et non à fleur de la branche d'où elles sortent: car il vaut mieux souffrir la difformité de ces onglets qui disparoîtra à la taille prochaine, que de faire des plaies plus dangereuses pendant la première séve, que dans toute autre saison. On verra à l'article du *pincement*, une pratique préferable.

Dans le second cas, c'est-à-dire, lorsque les intempéries du printemps ont empêché les yeux doubles et triples de se former, et à l'égard de certains pêchers comme la mignonne, dont les premiers yeux sont ordinairement simples, quelques jardiniers alongent la taille des branches à fruit jusque sur le deuxième ou troisième oeil double ou triple, suivant la force des branches. Mais dès le commencement d'avril (à la mi-germinal), lorsque les yeux se développent, ils détruisent tous ceux à bois, excepté un ou deux des plus bas, et ceux qui accompagnent les fleurs. A l'ébourgeonnement, ils ravalent sur ces bourgeons inférieurs les branches sur lesquelles il n'a point noué de fruit; celles qui en portent se ravaleront à la taille suivante; mais lorsque le fruit a acquis assez de grosseur, ils pincent les bourgeons qui l'accompagnent. Cette pratique peut être justifiée par les circonstances qui la rendent nécessaire.

Dans les années sèches, presque tous les yeux des pêchers, surtout de ceux dont la vigueur est médiocre, sont doubles ou triples. Si au printemps suivant on observe les fleurs, qui épanouissent en très-grand nombre, la plupart se trouvera stérile. L'avortement de leur pistil, qu'on attribue aux injures de la saison, n'a ordinairement d'autre cause que la foiblesse des sujets, qui faute de nourriture sont devenus incapables de suffire à un grand nombre d'embryons. Quelques voies d'eau mêlée avec du jus de fumier, jetées au pied de ces arbres pendant l'été, les auroient préservés d'un épuisement aussi préjudiciable à leur fécondité.

Les fig. 7 et 8, représentent, l'une la moitié d'un pêcher, l'autre un pêcher entier, taillés et disposés comme on vient de l'expliquer.

Des moyens de renouveler les vieux Pêchers.

Le temps où le pêcher approche de la vieillesse n'est pas aisé à déterminer. Il dure selon les soins qu'on lui porte. Bien conduit, il n'est jamais vieux dans un sens, quelque nombreuses que soient ses années; la fécondité, la vigueur et la santé continuent d'être son partage.

On distingue deux sortes de pêchers vieux; ceux qui ont été bien gouvernés depuis leur jeunesse, jusqu'au temps où ils commencent à être sur le retour, et ceux qui l'ont été mal. Comme les pêchers de la première classe forment le plus petit nombre, on peut également les envisager sous ce dernier rapport, et ne pres-

Digitized by Google

crire à leur égard qu'un grand ménagement, et une partie de ce qu'on va appliquer aux autres. Les vices d'origine et les vices accidentels occasionnent donc les diverses maladies des pêchers dans leur vieillesse. Les plus ordinaires sont d'être épuisés et ruinés, d'être mangés de gomme et de chancres, d'avoir l'écorce desséchée, d'être couverts de gale et de mousse; enfin de n'avoir plus qu'un reste de vie que leur communique un peu d'écorce verte encore, dans la partie seulement qui répond à la muraille.

Ce ne sont plus ces branches vigoureuses, ces gourmands nourris et multipliés, ces beaux jets surchargés de boutons, ces rameaux verdoyans, et ce touffu de bourgeons pullulans de tous côtés. Ils sont remplacés par des jets chétifs, des yeux uniquement à fleur sans presque aucun bouton à bois, et quantité de faux-bois. Les traitemens et les remèdes qu'on va prescrire pour leur guérison contribueront à les renouveler.

Avant d'entrer en matière, on ne peut qu'applaudir à l'usage presque universel, de planter un jeune arbre entre deux vieux, qu'on élague à mesure qu'il s'étend, jusqu'à ce qu'il devienne assez fort pour les remplacer.

On suppose présentement un pêcher ancien qui a encore de la ressource, quoique privé de ses gourmands, chargé de branches perpendiculaires au tronc, emporté du haut et dégarni du bas et des côtés. On peut l'éboter, c'est un triste expédient, après lequel il n'est plus bon qu'à brûler, s'il ne se remet pas; le ravalement et le rapprochement sont deux moyens plus propres à le rétablir. Mais le discernement nécessaire pour faire tourner ces opérations au profit de l'arbre, y préside bien rarement. Faut-il ravaler? On abat tout l'arbre jusque sur la greffe ou sur deux ou trois grosses branches à six pouces de longueur chacune. S'agit-il de rapprocher? on le recèpe entièrement sur le jeune bois, ou sur la souche, ce qui s'appelle étronçonner. Il arrive de là que l'arbre qui souvent a l'écorce fort dure, ne peut pousser de bourgeons, et meurt, ou que la multiplicité des plaies lui cause un tel épuisement, qu'éventé il ne fait que des pousses maigres, et que les grosses branches brusquement rapprochées meurent en partie.

La délicatesse du pêcher exige que le ravalement et le rapprochement ne se fassent que par partie, et en trois ou quatre années. Alors on donne le temps à chaque plaie de se cicatriser, et la sève n'étant ni éventée ni évaporée, suffit, tant pour produire de nouveau bois, que pour former le bourrelet essentiel au recouvrement de ces ouvertures successives.

La première année, on ravale trois grosses branches, une dans le milieu, et une à chaque côté; la seconde et la troisième, on double et triple ce retranchement, si l'arbre est considérable. Les bourgeons qui naissent sont communément des gourmands. On les laisse pousser de toute leur longueur, en supprimant seulement les faux-bourgeons de devant et de derrière, et conservant précieusement ceux des côtés pour amuser la sève. La seconde année on taille fort long ces pousses; et les faux-bourgeons des côtés donnent des fruits qui, à la troisième, sont plus abondans encore sur les branches-crochets, nées immédiatement des yeux de tous ces gourmands.

On distingue deux sortes de rapprochemens: l'un se fait sur le vieux bois des années précédentes, l'autre sur les bourgeons de la dernière pousse. Tous deux s'exécutent au printemps à la taille, mais différemment, selon la nature des branches et l'état actuel de l'arbre, en rapprochant celles qui choquent davantage par leur dépouillement et leur épuisement. S'il faut les ravaler, et qu'il n'y ait point de

pousses dans le bas, on a bientôt pris son parti : mais si dans le bas de ces branches épuisées on trouve quelque bon bois, on coupe au-dessus, et on le rapproche à à deux ou trois branches. Si on n'en laissoit qu'une et qu'elle vînt à manquer, on n'auroit plus de ressource, l'arbre seroit dégarni. On taille à deux ou trois yeux ces branches de la pousse précédente. Lorsqu'il est question de l'ébourgeonnement, on rapproche sur le bourgeon d'en bas; et l'année suivante, on alonge ou on tient de court à proportion de la vigueur des bourgeons. On commence toujours par ravaler les branches perpendiculaires, qui sont ordinairement la cause du mauvais état des arbres.

Si ce sont des arbres de fruit à noyau, qu'on ravale et qu'on rapproche, comme les boutons à fruit se forment dans chaque année, on ne peut manquer d'en avoir, puisqu'on fait pousser de nouveau bois franc à la place d'un bois usé. La seconde année et la troisième, l'augmentation est sensible; jusqu'à ce que l'arbre étant tout à fait formé, on est en état de le charger; on le conduit alors comme un jeune.

Sur les vieux arbres on rencontre fréquement des chancres, de la gomme, des plaies non recouvertes, des chicots, des onglets; on fait disparoître toutes ces difformités; la considération de tant de plaies, indépendamment de celles du ravalement et du rapprochement, engage à ne pas faire l'opération en une seule année. On gratte avec la pointe de la serpette les vieilles écorces qui s'exfolient, et on coupe tout ce qui est mort, jusqu'à ce qu'on arrive au vif; on fait la même chose aux chancres que l'on nettoye bien, on ôte les bois morts, on enlève la vieille gomme, et on applanit les lèvres desséchées de ces plaies; on creuse jusqu'au vif dans toutes les cavités avec la pointe de la serpette. Lorsque l'arbre est exactement visité, on applique des cataplasmes sur ses plaies. Au reste la saison du printemps est la seule convenable pour de semblables pansemens. Par de tels moyens, la sève qui se porte naturellement vers les plaies pour opérer la réunion des parties, coule à la faveur de ces topiques; et au bout de quelques années l'écorce, soit de la tige, soit des branches de ces vieillards, se trouve aussi lisse que celle des jeunes arbres.

Les différentes suppressions qu'on vient de détailler, opèrent nécessairement de grands vides aux espaliers; on les remplit, ou on tâche de les rendre moins sensibles en cette manière; on dépalisse l'arbre entièrement, et lorsque les pansemens sont achevés, on distribue à distances à peu près égales, tous les bois restans, mais on n'en force aucun; il ne faut point trop plier les branches pour les attirer et remplir un vide, elles éclateroient aisément; la tension de la peau altéreroit la circulation de la sève. Assez souvent ces arbres foibles font des pousses sauvages qui partent du tronc et des racines; leurs branches usées à force d'y recevoir la sève ne sont plus en état de la contenir; les fibres sont rapprochées et comme crispées, et les pores de la peau sont fermés; les racines néanmoins sont encore pleines de force. La sève ne rencontrant que des obstructions dans les parties de l'arbre, produit quelquefois ces sauvageons dont on parle; on les greffe, et ils le renouvellent, alors ils sont préférables à de jeunes arbres. Au lieu de la receper, il vaut mieux laisser la souche deux ou trois ans, afin de servir de tuteur à la nouvelle pousse, et lui donner le temps de grossir suffisamment pour pouvoir être sevrée sans altération.

Outre les moyens de remettre les vieux pêchers indiqués, il en est un autre qui consiste dans le renouvellement de leurs racines. A la chute des feuilles, on découvre superficiellement le pied de l'arbre, ensuite on cherche les extrémités des grosses

racines ; on raccourcit les petites et les moyennes, ainsi que le chevelu, et on rafraîchit les grosses. On supprime les parties usées, pourries, ou rongées par les vers blancs ; on fait ensuite enlever toute la terre, pour en substituer de nouvelle mêlée avec du terreau ou du fumier bien consommé, de cheval aux terres dures et compactes, de vache aux terres légères, et de crottin de brebis à celles qui sont froides.

Ce raccourcissement des racines occasionne d'abord la production d'un nouveau chevelu : en ôtant ensuite celles qui ne peuvent faire fluer vers l'arbre qu'une séve viciée, on lui prépare des canaux plus purs et plus sains par la reproduction des racines qui vont se former. L'application de l'onguent de saint-Fiacre et la terre neuve mêlée, donnent lieu à la séve de se porter dans tous les réservoirs de l'arbre, sans être retardée ni arrêtée ; ayant soivi cette opération dans ses effets, on a remarqué qu'au printemps suivant les arbres avoient produit une infinité de filets qui dardoient en terre, et que loin d'avoir pâti, ils étoient plus hâtifs et portoient des fruits nombreux à parfaite maturité.

Lorsqu'il y a des boutures ou usées ou naissantes du tronc, ce qui arrive fréquemment à ces vieux arbres, on les coupe tout près de l'écorce ; si elles viennent du fond, on les retranche sur les racines qui les ont produites. Les pêchers greffés sor prunier sont fort sujets à pousser de ces bootures, il est essentiel de les aller chercher pour les détroire jusqu'au fond de la terre.

La plupart des arbres ne dépérissent que parce que les sucs de la terre qui les nourrit depuis long-temps sont épuisés ; quoique son fonds soit bon, il est indispensable de le renouveler ; ce moyen seul a souvent réussi pour remettre de vieux pêchers. Si ce changement de terre ne suffit pas, il faut un secours plus puissant ; tel que celui des engrais.

La nécessité de fumer le pêcher se fera sentir à tous ceox qoi ont étudié la nature de cet arbre ; étranger parmi nous, il doit être traité différemment que les naturels du pays ; si on le considère ensuite par rapport à la grande dissipation et à la déperdition de sa séve, causées par les bourgeons nombreux qu'il fait éclorre, par son flux de gomme, par le dessèchement qu'occasionne dans toutes ses parties l'impression vive des rayons du soleil, et par la disette des sucs de la terre épuisée, il est certain qu'il a besoin d'être fumé de temps à autre.

L'aotomne est la saison la plus convenable pour cette opération ; on fait un bassin d'environ un pied de profondeur, à commencer vers l'endroit où aboutissent les grosses racines, et on va en montant jusqu'au pied de l'arbre. On laisse le fumier durant l'hiver sans le coovrir, et au printemps, lorsqu'il est bien fondu et presque en miette, on laboure et on l'enterre ; quand on fume au printemps, le fumier, quoique pourri, a toujours une crudité qui ne fournit point des sucs bien travaillés. Le pied des arbres fumés alors est couvert de mauvaises herbes, ils deviennent eux-mêmes tout noirs par les divers insectes qui les rongent ; presque toujours les pucerons et la cloque les attaqoent.

Les vieux pêchers se mettent beaucoup plus à fruit qu'à bois ; par la raison que la séve n'y coule plus avec la même célérité que dans les jeunes ; les sucs nourriciers y sont incessamment retardés par l'épaississement des liqueurs, et parce que leurs pores étant plus serrés, et presque sans moelle, le parenchyme est plus aplati, leurs couloirs, leurs séparations sont extrêmement pressés, et il se forme par conséquent dans les passages de la séve des obstructions et des embarras qui opèrent une lenteur dans son action. On aperçoit dans l'extérieur de ces vieux arbres une

quantité de cicatrices qui ont occasionné des nodus fréquens par lesquels l'action de la séve n'est pas peu retardée ; leur écorce n'est point comme celle des jeunes, imprégnée de liqueur et de cette lymphe qui à la moindre contusion se fait apercevoir, mais elle est sèche, plate et dure, telle que la peau des vieillards. Un affaissement universel, en un mot, fait que leurs conduits organiques n'ont plus leur jeu, ni leur ressort comme autrefois; l'évaporation des parties spiritueuses y est rare, tout y est employé et mis à profit, au lieu que dans les jeunes il s'en fait une dissipation considérable, qu'ils sont obligés de réparer aux dépens de l'abondance de la séve. La dureté des parties qui composent la racine des vieux pêchers est telle, que les sucs de la terre y sont admis avec moins d'affluence, et qu'ils y font un plus long séjour. Ce sont là les causes de l'abondance et de l'excellence des fruits, nés souvent sur des vieilles souches, fruits si savoureux et si substantiels, que ceux des jeunes arbres les plus vigoureux ne peuvent leur être comparés.

Les jets que produisent les pêchers dans leur vieillesse, sont ordinairement très-courts, les boutons à fruit sont plus gros et plus serrés. Rarement poussent-ils des gourmands; chaque année ils perdent quelque branche usée, qu'il faut tâcher de remplacer par une voisine. Il ne faut pas les mettre à faux, car, l'année d'après, quantité de branches, épuisées par cette charge surabondante, sèchent et périssent. La mort de l'arbre suit de près cette funeste abondance. Il faut qu'il soit taillé court, et conduit avec la plus grande retenue. Deux ou trois yeux laissés aux bonnes branches, un seul aux foibles, et une distribution raisonnée, pour que l'arbre soit toujours plein, constitue toute l'économie de celui qui tire à sa fin. Quant à ceux qui par leur vigueur imitent les jeunes, on leur lâche un peu la main, en les rapprochant et les concentrant le plus qu'il est possible. Leurs pousses vigoureuses ne font point perdre de vue leur âge. Ceux qui ont été bien conduits, et qui donnent des gourmands, on les traite comme les jeunes, en ne les alongeant néanmoins à la taille que médiocrement.

L'ébourgeonnement de ces vieillards est fondé sur les mêmes raisons. On ne doit leur laisser que de bon bois, et ne pas être séduit par des bourgeons nombreux et de belle apparence. Leur petit nombre sur lequel on assied la taille, est préférable à la quantité qui ne feroit qu'entretenir l'arbre foiblement. Dans les années abondantes en pêches, les vieux semblent, à l'envie des jeunes, s'efforcer de prouver leur fécondité : il faut pour lors les décharger proportionnément à leur état.

Non-seulement on ne doit point souffrir de mauvaises herbes, ni même de plantes utiles au pied des arbres, tant jeunes que vieux, mais il faut labourer ceux-ci, en hiver et au printamps, à la bêche préférablement à la houe. Cet instrument coupe les racines, et ne réduit point assez en miette la terre dont il n'atteint pas le fond aussi avant. Outre ces labours que l'on appelle fonciers, il en est de superficiels, autrement dit binages, qu'il faut faire tous les quinze jours ou trois semaines, à moins qu'il ne survienne de grandes sécheresses. Mais après des pluies abondantes, ce soulèvement des parties sulfureuses de la terre que le labour développe quand il est frappé des rayons du soleil, porte jusqu'aux racines une chaleur douce et bénigne qui s'insinue dans les parties intérieures de l'arbre. Ces binages légers dont on parle, empêchent, sans effruiter la terre, les mauvaises herbes de croître. Celle qui seroit labourée foncièrement tous les quinze jours, seroit bientôt privée de ses sucs par l'évaporation.

L'humide radical, qui n'est plus le même dans la vieillesse des arbres que dans leur jeunesse, demande à être entretenu durant les sécheresses, par les arrosemens deux

deux fois la semaine. Ils sont encore plus nécessaires vers le temps de la maturité des pêches, en supposant que les terres sont sèches et sablonneuses. Il n'en est pas du pêcher comme de la vigne, à qui les engrais et l'humidité sont préjudiciables pour le goût de son fruit. La pêche dans un terrain trop sec, est âpre et petite; dans un terrain humide, elle grossit, mais n'a point de goût; elle est délicieuse lorsque la terre est suffisamment humectée, en même temps que ses aucs sont animés et spiritueux.

Des défauts naturels du Pêcher.

Un pêcher, malgré ces attentions, peut ne pas répondre à tous ces soins : il n'en faut pour lors chercher la cause que dans ses défauts naturels. Il en est de deux sortes, les uns extérieurs, comme les loupes, les excroissances, les calus et les bourrelets des greffes; les autres intérieurs, tels que les sauvageons de prunier sur lesquels le pêcher a été greffé, la délicatesse de l'arbre et son mauvais tempérament, causés par le fumier et le terreau dans lequel il aura été élevé. Ces derniers qui attaquent sa conformation intérieure, sont sans remède, les autres peuvent être réformés et corrigés. Tous lui occasionnent souvent des maladies et la mortalité.

On fait plusieurs fois l'opération de couper les loupes qui croissent sur les arbres. Quelques-uns l'ont soutenu et ont guéri; d'autres sont morts. Quand ces loupes ne sont que naissantes, et grosses comme un œuf de pigeon, on ne risque rien d'en faire l'amputation, surtout à de jeunes arbres; en appliquant l'onguent de saint-Fiacre, et le renouvelant au besoin, la plaie guérit parfaitement, souvent au bout de l'année.

Le corps des arbres est sujet à des exostoses formées d'un bois extrêmement dur, dont les fibres sont irrégulières : la partie ligneuse qui, dans ces endroits s'est développée avec plus d'abondance qu'ailleurs, paroît en être la cause. D'autres qui forment des éminences suivant la direction de la tige, sont occasionnées par un coup violent de soleil.

La plus considérable des difformités du pêcher et des arbres fruitiers, est le bourrelet qui se forme à l'endroit de leur greffe. Pendant les trois ou quatre premières années elle grossit considérablement, tandis que la tige reste à peu près dans le même état. Au bout de dix ans, ce bourrelet, dont les progrès ont été si sensibles, commence à se fendre, ensuite la peau s'écaille, et l'arbre va toujours en dépérissant. Les branches latérales meurent les unes après les autres. Les perpendiculaires au tronc subsistent seules; leur grosseur est quelquefois du triple de celle de la tige.

Quatre causes paroissent concourir à la formation de ce difforme bourrelet. 1°. Une greffe qui, dans la pépinière, a été appliquée sur un sauvageon trop fluet ou vicieux; 2°. les branches perpendiculaires à la tige; 3°. le retranchement des gourmands; 4°. le pincement et la suppression des extrémités des bourgeons durant la pousse.

La séve ne peut séjourner dans un sujet, ni lui être adaptée, qu'autant qu'il est capable de la conserver et de la faire tourner à son profit. Or, toutes les fois que la tige n'est pas assez grosse, ou qu'elle a des nodus, la séve qui ne cherche qu'à se porter vers le haut, trouvant dans l'écusson plus de jeu et plus de flexibilité, y passe plutôt que dans la tige, où elle n'a pas les mêmes facilités. L'écusson ou la greffe est de nature poreuse, spongieuse, aisée à se dilater; donc il est plus naturel que la séve s'y porte, que dans la tige où elle n'éprouve

que de la roideur, et un serrement universel dans toutes ses parties. La greffe, au contraire, molle et fibreuse, prête toujours; de là cette extension de la peau, formant un bourrelet qui se gonfle horizontalement, et recouvre la tige de deux ou trois pouces. Quand elle est proportionnée à l'écusson, ou que le sujet a la bonté et l'intégrité requises, on conçoit qu'y ayant de l'espace et du jeu pour la sève, que la peau et le parenchyme de la tige étant flexibles, cette sève agit suivant son cours ordinaire, en se répandant également dans la tige et dans l'écusson.

Qu'on examine tous les arbres qui ont des branches d'à-plomb à la tige, de ces branches perpendiculaires, ou qui le furent dans leur origine, on n'en trouvera presque point dont le bourrelet de la greffe ne soit du double au moins plus gros que le tronc, et dont les branches verticales n'ayent aussi beaucoup plus de grosseur. Il est contre nature que les branches-mères soient plus grosses que la tige.

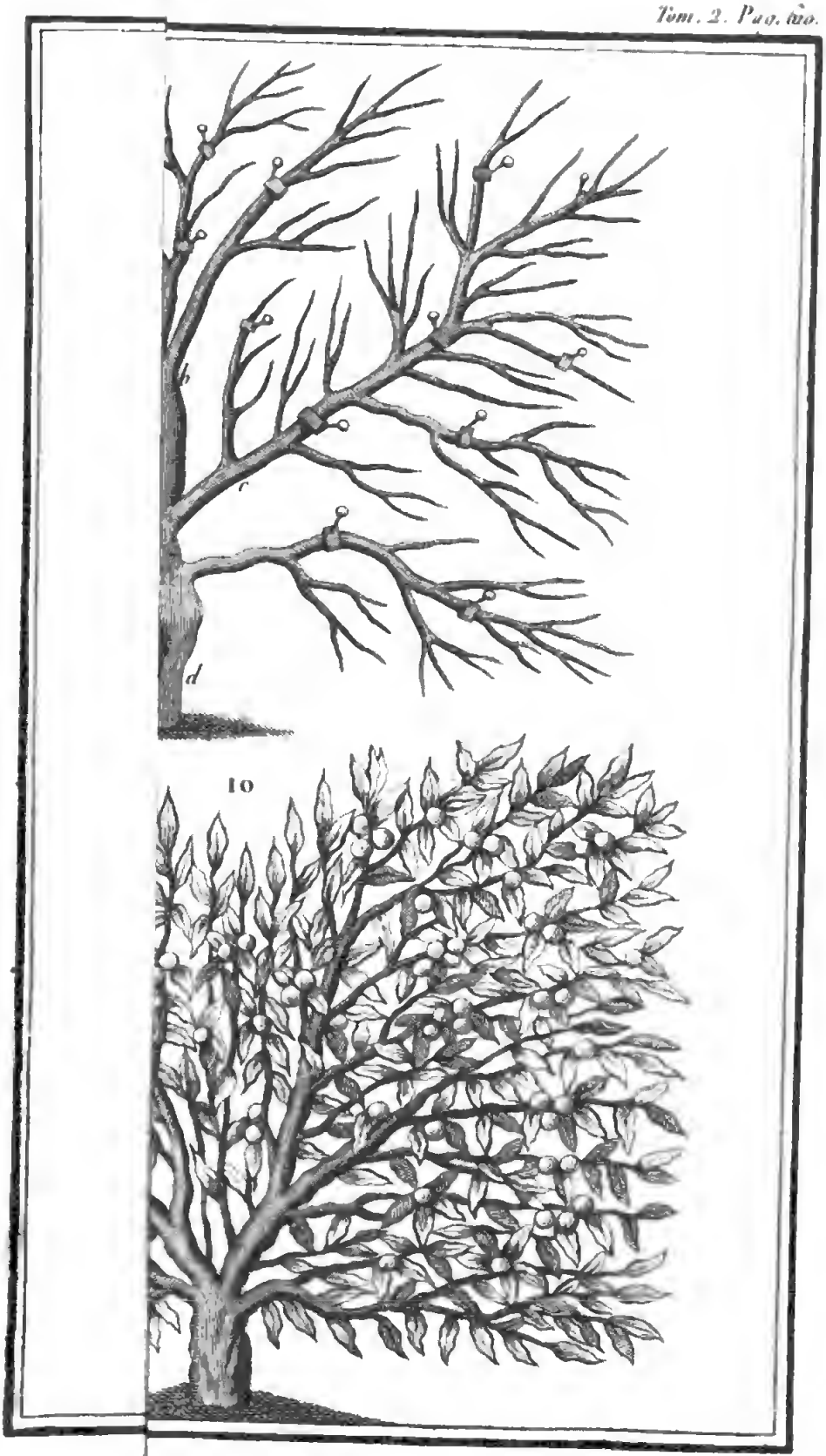
Les gourmands, a-t-on dit, sont les entrepôts et les magasins de la sève. Lorsqu'elle en est privée, il faut qu'elle se dépose ailleurs. Après s'être portée vers l'écusson, elle se décharge horizontalement à l'endroit de la suture qui s'est faite entre lui et le sauvageon. L'écusson se trouvant inondé de sève, doit grossir toujours, et former nécessairement un bourrelet. Cette sève imprégnée de sels, de parties nitreuses, vitrioliques, dont les acides, les pointes et les esprits sont dans une fermentation continuelle, agit sur son principal récipient, et produit incessamment ce gonflement et cette tumeur.

On voit fig. 11 (pl. des pêchers) un pêcher sur prunier avec un bourrelet *a* saillant de la greffe, causé par l'engorgement de la sève; *b*, canal direct de la sève qui n'a point été coupé dans le temps, et qui devra l'être quand les branches inférieures *c* seront suffisantes pour garnir l'arbre; *d*, tige qui profite peu, tandis que tout l'accroissement se fait dans la greffe qui est en forme de loupe, et est ordinairement trois fois plus grosse. Les sous-yeux de cet arbre ne sont pas marqués. On les voit distinctement dans la fig. 2 de la même planche, à la lettre *b*; *a* est le bourrelet qui forme l'espèce de soudure de la surpousse avec la pousse primitive.

Tout ce qu'on vient de dire n'arrive pas, du moins à ce degré, lorsque la sève se dépose dans les gourmands comme dans des entrepôts. De ce gonflement du bourrelet de la greffe qui attire et contient une si grande quantité de sève s'ensuit nécessairement le peu d'accroissement de la tige, faute de ce mouvement successif du haut dans le bas, comme il se fait du bas vers le haut. Ce mouvement étant interrompu, la sève cesse d'être distribuée, et est interceptée dans le bourrelet de la greffe d'où elle ne peut plus sortir. On conçoit bien par la grosseur des gourmands, un envoi de sève du bas vers eux : mais aussi pour qu'elle se communique des gourmands aux branches inférieures, il faut que la sève y retourne. Leur conservation contribue à faire grossir ces dernières sensiblement, au préjudice de celles qui sont au-delà du gourmand.

En tirant toujours du bas en haut, le bas s'épuise, comme on vient de le voir. A mesure que la sève monte, loin de lui donner le temps de passer dans les fibres transversales de la tige, par le moyen desquelles seules peut se faire son accroissement en grosseur, on la force de venir au secours de tous les jets qu'on pince continuellement, et à la place desquels elle s'occupe à faire de nouveaux rameaux nécessaires à sa circulation. On trouble par là son cours, on l'arrête et

Digitized by Google


b
c
d
10

on l'oblige à revenir sur ses pas. Ne trouvant point de canal qui lui soit plus analogue que la greffe, elle y séjourne, et y opère une dilatation extérieure.

Lorsque les arbres sont vifs, on peut bien corriger la difformité de ces bourrelets, et donner lieu à la tige de grossir et de prendre plus de nourriture, mais il n'est pas possible de la faire disparoître. Il n'y a qu'un moyen pour y réussir, c'est l'incision, dont on a parlé plus haut. Elle consiste à sacrifier au printemps l'écorce de la tige, depuis le tronc jusqu'à ce bourrelet, d'abord par derrière l'arbre; l'année suivante on réitère cette opération sur un des côtés, à la troisième sur l'autre, et à la quatrième par-devant. Elle n'est utile qu'à l'égard des arbres dont l'écorce est lisse, unie, et dénnée de noeuds. Au reste, on ne la répète qu'à proportion des progrès de la tige.

Il est certain, 1°. que par l'incision on fixe la séve sur la tige, et on l'empêche de s'élever comme auparavant, et de se décharger dans le bourrelet, ce qui occasionne une diversion. 2°. En la forçant de se porter à l'incision pour la guérir, on opère une extension et une dilatation dans la tige. 3°. Quand les deux lèvres de la plaie sont ouvertes, une peau nouvelle se forme peu à peu, qui opère une suture de deux ou trois lignes. 4°. Cette peau étant plus mince que l'ancienne, prête par la suite à mesure que la séve fait effort pour y arriver. On ajoute enfin que l'onguent de saint-Fiacre y est tellement essentiel, que sans lui on perdroit tout le fruit de l'opération; les lèvres de la plaie se sèchent, et la réunion des parties est bien différente.

Des maladies du Pêcher, qui lui sont communes avec les autres arbres.

On peut leur assigner deux causes; les unes sont internes ou cachées, les autres externes ou apparentes. Les premières sont celles qui ne se manifestent point, et qu'on ne connoît souvent que lorsqu'on ne peut plus y remédier. Si l'on s'y fût appliqué dans le temps, il eût été très-possible de les découvrir, ou du moins de les conjecturer et de les détourner. Telles sont les suivantes : le vice de la terre sans fond, stérile par elle-même, aride, sablonneuse, pierreuse ou glaiseuse, la trop grande abondance comme la disette de séve, les racines chancreuses, pourries, gangrenées, et enfin la mauvaise plantation de l'arbre.

Il est d'autres causes internes des maladies des pêchers, produites par les animaux, leurs ennemis, comme les gros vers de terre qui mangent leurs racines, les taupes, les mulots qui les mettent à jour, sans que rien paroisse au-dehors.

Les causes externes sont ou naturelles et ordinaires, ou accidentelles. Parmi les premières, on compte la gomme, les gelées tant de l'hiver que du printemps, les neiges, les frimats qui font avorter les boutons ou sécher les bourgeons, l'humidité, la sécheresse qui occasionne diverses maladies, telles que la jaunisse, la rouille, la brûlure et la lèpre, enfin toutes les suites de l'intempérie de l'air. Les autres causes externes nommées *accidentelles*, sont celles qui n'ont pas coutume de nuire au pêcher, mais qui lui deviennent souvent funestes, soit qu'elles soient forcées, soit qu'on ne puisse les prévoir. Les suivantes sont de ces deux genres : savoir, la grêle en été qui abat les bourgeons, les feuilles et les fruits, et qui par ses meurtrissures occasionne des flux de gomme, des callosités et des plaies, les ouragans, les vents impétueux, les galernaux, auteurs de la cloque, les vents coulis, et les contagieux qui portent avec eux la vermine de l'air et de la terre.

A ces causes externes de maladies, on ajoute les mousses, la teigne, la gale. On peut y comprendre les ennemis qui font la guerre au pêcher, tels que les pucerons, les kermès, les limaçons, les limaces et les perce-oreille.

On peut encore joindre aux causes des maladies des arbres, le voisinage des plantes plongeantes, traînantes, puantes, de celles qui portent une ombre trop épaisse, en un mot, de celles qui ne sont pas moins funestes aux arbres, comme les pois, les fèves, les haricots, les vignes, enfin les suites de l'ignorance et de la mal-adresse de ceux qui les gouvernent, telles que le défaut de culture, la mauvaise taille, les labours superficiels ou trop profonds, le fumier trop chaud ou employé sans choix, les branches forcées ou éclatées dans le temps de la taille, la trop grande proximité des arbres, dont les racines et les rameaux se nuisent réciproquement, le pincement des branches et des bourgeons, la suppression des gourmands, et la greffe engorgée.

Celle-ci est faite pour jouir du bienfait de l'air, sentir les rayons du soleil, et être isolée. Il faut qu'après les pluies humectantes et les rosées douces qui s'insinuent à travers ses pores, elle éprouve le hâle desséchant des vents dont l'haleine essuie l'humidité qui n'a pu passer dans sa substance, et qui la morfondroit par un trop long séjour.

Quand donc la greffe est enterrée, cette humidité se mêlant avec la sève, la rafraîchit et lui cause des crudités. Elle passe alors, sans être digérée, à travers les parties humides qui la pénètrent; au moyen de quoi l'arbre devient sujet à quantité de maladies, surtout à la jaunisse, ne profite plus de la tige, ses branches d'en bas meurent promptement, et les autres dépérissent avec lui. Son fruit ne noue point, ou s'il noue, il est petit, pierreux, rabougri et fort mauvais; il tombe pour peu que la saison soit humide, il n'est point de garde et mollit.

Si des racines ont poussé contre l'ordre de la nature à ces greffes enterrées qu'on veut dégorger, on les coupe au printemps tout près de l'écorce, et on y applique de l'onguent de saint-Fiacre. Les bassins qu'on a coutume d'y pratiquer, sont trop petits, se remplissent bientôt par les pluies et les labours; ils ne conviennent d'ailleurs qu'aux vieux arbres, pourvu qu'on creuse la terre de quelques pouces de profondeur, et à une certaine distance de la souche.

Cette partie des arbres ne se plaît point en général à l'air, elle ne craint pas moins la trop grande humidité. Le premier resserre trop les pores et la seconde y opère trop de relâchement; la réussite d'un arbre dépend beaucoup de la manière dont sa souche est placée en terre.

Il ne faut point balancer à lever en motte les jeunes plants pour les replacer à leur alignement, après avoir mis au fond du trou de la terre qui les exhausse, et y jeter ensuite quelques cruchées d'eau. Dans les terres qui ne font point corps, on laisse la motte un peu plus forte qu'elle ne devroit être, et on attend que la gelée l'ait durcie pour faire cette opération.

Quant aux arbres d'entre deux âges, ils peuvent être levés et mis en place de la façon suivante : on fait une large tranchée, afin de fouiller jusqu'au bout des racines; on prend ensuite pour point d'appui un tretean de charpentier, ou un tonneau qu'on approche du trou, et on garnit de chiffons le tronc de l'arbre. On coule sur cette garniture un cordage, et on y passe une longue pièce de bois, sur le bout de laquelle on fait une pesée. Cependant deux hommes coupent en dessous la motte de l'arbre qu'on tient suspendu un peu plus haut que l'engorgement de la greffe, à cause de l'affaissement qu'éprouveront les terres qu'on mettra dessous.

Quand il est à la hauteur requise, on laisse tout doucement aller le lévier, on fait la remplissage avec la terre de la superficie, et l'on arrose. L'arbre ne se ressent point de cette opération, si l'on a l'attention de le fumer et de le soulager à la taille.

Les principales maladies du pêcher peuvent se réduire à la gomme, à la cloque des feuilles, a la brûlure, à la jaunisse, à la lèpre, autrement dite *le meûnier*. On les traite séparément, et on donne des remèdes pour les faire cesser, d'après des expériences suivies pendant un long cours d'années.

La *gomme*, quoique peu dangereuse par elle-même, devient la maladie la plus fâcheuse du pêcher, et la cause de sa mort. Ce n'est dans son principe que l'éruption du suc propre dans les vaisseaux lymphatiques, qui forme un dépôt contre nature. Le pêcher et tous les arbres gommeux ayant le bois aussi poreux que l'écorce tendre, il n'est pas étonnant que la séve se décharge par ces pores extrêmement ouverts, qui ont aussi plus de capacité pour la recevoir. Cette double considération ne peut rendre les jardiniers trop circonspects, pour ne leur point faire de plaies mal à propos, ni à contre-temps.

La nature visqueuse, gluante, limoneuse de la séve du pêcher, se congule dès-lors que ses parties cessent d'être agitées; elles s'affaissent dans le repos et se dessèchent par la pression de l'air. Les globules épais, onctueux, épars dans la partie séreuse de la séve, et confondus avec elle, se ramassent et se rapprochent les uns des autres. Dès que la séve cesse d'être contenue et de circuler dans les vaisseaux destinés à la transmettre aux parties du pêcher qui en reçoivent la nourriture et l'accroissement, elle produit nécessairement sur la peau et sur la partie ligneuse des effets semblables à ceux du sang extravasé.

Dans les amandiers, les abricotiers, les pruniers et les cerisiers, le dommage causé par la gomme se répare plus facilement. La nature remplace les branches desséchées par de nouvelles qui percent de la peau, et souvent même aux endroits malades. Le pêcher éprouve très-rarement ces heureux événemens; sa peau plus tendre et plus poreuse rend plus considérables les plaies que lui fait la gomme: les suites en sont aussi plus fâcheuses; non-seulement les branches ne poussent plus, mais il n'en revient point d'ordinaire à leur place.

Les pêchers sur prunier y sont moins sujets que sur amandier, arbre abondant en séve, dont l'écorce, la moelle et le bois sont plus tendres relativement à ses pores plus dilatés. Il est à remarquer que ce dernier est plus souvent attaqué de la gomme par la tête et les branches, que par la tige qui dans le prunier y est sujette.

La gomme est très-préjudiciable au pêcher, par la grande dissipation de sa séve que la nature est obligée de réparer. Ses causes naturelles viennent ou de trop de plénitude, comme dans les arbres vigoureux dont l'écorce se fend d'elle-même, ou de sa constitution défectueuse, ou de l'intempérie de l'air, du dérangement des saisons par les froids tardifs, les vents destructeurs, la grêle et le vice de la terre. Lorsqu'au printemps, à des chaleurs prématurées succèdent des froids excessifs, la séve s'arrête au milieu de son cours, la gomme alors congelée paroît de toutes parts, et quantité de branches et de bourgeons meurent.

Si on n'a pas soin de couper net avec la serpette, ou d'unir proprement les plaies faites avec la scie à main; si on néglige d'appliquer l'onguent de saint-Fiacre à celles des gros membres retranchés dans leur temps, on voit à toutes ces incisions autant de petits grumeaux de gomme.

Le bon gouvernement contribue à la santé de l'arbre ; c'est le préservetif le plus efficace contre cette maladie. Quant eux remèdes actuels, il n'y en a qu'un, qui consiste à enlever la gomme dès qu'elle paroît, sans lui donoer le temps de se sécher et de se durcir. Poor cet effet, on visite ses arbres de temps en temps, et toujours après quelque pluie froide, et on enleve josqu'eux moindres vestiges de la gomme qu'on eperçoit. Celle qu'on laisse sert à en attirer de nouvelle.

Si la gomme amassée en grumeaux s'est épaissie, séchée et durcie, il ne faut pas l'enlever forcément, de peor d'occesionner une nouvelle plaie qui serviroit d'issue à un nouveau flux de gomme ; mais attendre une pluie qui l'ait suffisamment détrempée. Cette opération ne suffit pas : pour voir si la gomme n'e pas carié en fond, on sondera le plaie avec une spetule de bois qu'on portera dans tous ses replis, attirant au dehors ce qu'ou pourre evoir de cette gomme ; et la pointe de la serpette servire ensuite à enlever jusqu'au vif le bois rongé et pourri. L'epplication de l'onguent de saint-Fiacre empêchera que les pluies ne continuent à carier l'arbre. Si le tige étoit attaquée de la gomme depuis le haut jusqu'en bas, on se contenteroit de panser les endroits maledes, sans envelopper entièrement le tige qui veut avoir la liberté de l'air ; les trachées qui doivent en aspirer les parties spiritueuses, soit celles qu'il contient, soit celles qui viennent de la rosée et des humidités de la terre, étant houchées, quentité de branches meurent succesivement.

La meladie qu'on appelle le *gorme*, est la même que celle dont on vient de parler, mais différemment modifiée à l'occasion d'un événement qui se passe alors dans toute la nature, et qui est commun aux végéteux. Cette gorme est la nielle qui fait des taches lividcs, de couleur cannelle, semblables à celles de la rouille du fer sur les jeones pousses du pêcher, et surtout sur ses gourmands ; les espèces qui s'en ressentent le plus sont les pêches hâtives et les mignonnes dont le bois est plus tendre et plus poreux. On attribue cette maladie qui tommence à la mi-mai (au commeocement de prairial) et dure jusque vers la mi-juillet (au commencement de thermidor), à la disposition de l'air, à se constitution, et au vice iatérieur da la plante occasionné par son action. Elle est fort commune dans les ennées extrêmement sèches ou humides, quand eu lever du soleil les brouillards s'élèvent lors de la belle seison. Les pêchers en ressentent plus vivement les atteintes, après ceux des printemps, durant lesquels ils oot étrangement souffert de la gelée. Dans les terres fortes, dans les climats chauds et secs, elle est moins fâcheuse et de moiodre durée.

La gorme fait un grand tort au pêcher, et détruit quantité de bourgeons depuis l'endroit qu'elle ettaque jusqu'à leur extrémité, ce sont toujours ceux qui ont poussé depuis le printemps. On n'y connoît point d'autre remède que de couper le bourgeon à un oeil plus bas que l'endroit malade, ei il s'en forme un nouveau à l'oeil au-dessous. Comme cette maladie est contagieuse, et qu'elle prend d'une heure à l'autre, il faut visiter tous ses arbres plutôt deux fois la jour qu'une, et en arrêter promptement le progrès.

La cloque. Vers le fin de mars ou en avril (en germinal), les fleurs épanouies du pêcher, et ses feuilles verdoyentes, et ses bourgeons déjà allongés, offriront le spectacle brillant d'un vert naissant, lorsque d'une nuit à une autre, du matin au soir, tout ce superbe eppareil se trouve changé en un désastre effreux. Ses feuilles lisses et unies se recoquillent ; à ce beau vert succède une couleur livide, d'un brun noirâtre et rougeâtre tout ensemble. De minces qu'elles etoient, elles ont acquis

subitement le double et le triple de leur épaisseur ordinaire; difformes, repliées, elles sont graveleuses, raboteuses et galeuses. Les bourgeons dont l'écorce étoit unie et luisante, et la figure ronde, sont remplis de bosses, d'inégalités, de calus; leur groseur par le haut est du triple de celle du bas, et la gomme en découle de toutes parts. Les fruits naissans, dénués de l'ombrage des feuilles repliées, qui se sèchent, sont à la merci des rayons du soleil; et bientôt dépourvus de nourriture par la privation de leurs mères-nourrices, ils se fanent et tombent. Enfin les pucerons vont se loger dans les replis de ces feuilles brouies, et achèvent de gâter les arbres.

On s'accorde à dire que la cloque est une maladie pestilentielle du pêcher, l'une des plus bizarres et des plus variables de celles qui concourent à sa perte, et on l'attribue à un mauvais vent. Mais ce vent pernicieux, auteur de ces désordres, souffle tous les ans et est accompagné de gelées meurtrières, et néanmoins ce n'est pas toujours alors que cette maladie se déclare. Quelques feuilles sont rôties, quelques bourgeons desséchés, certaines branches viciées meurent, nombre de fruits avortent, ceux qui sont noués sont grillés, sans que tout l'arbre soit maltraité.

Il est démontré que dans un tel événement il y a un dérangement de nature occasionné par une cause accidentelle qui n'a pas encore été découverte. Cet accroissement subit, tant dans les feuilles que dans les bourgeons, qui immédiatement après cette métamorphose, pèsent deux et trois fois plus que les feuilles épargnées; n'est pas le seul effet du vent. De plus, ayant examiné au microscope, et disséqué ces bourgeons et ces feuilles cloquées, on les a trouvées différemment conformées que les feuilles saines du même arbre. Le flux de gomme qui paroît incessamment dans tout le vieux bois, peut annoncer une abondance de séve mal préparée, mal cuite et mal digérée. Il faut supposer qu'il s'est fait dans la tige d'abord, ensuite dans le réservoir de la greffe, puis dans les grosses branches, et enfin dans les bourgeons, une sorte de cacochymie qui a causé ce bouleversement universel, et que la séve a passé tout à coup dans ces parties différentes, au lieu qu'elle auroit dû y couler successivement, suivant l'ordre réglé par la nature.

Dans les diverses observations faites sur un événement aussi singulier, on remarque; 1°. que malgré les paillassons, la cloque prenoit aux pêchers; 2°. que l'exposition du couchant en étoit la plus maltraitée; 3°. qu'elle n'arrivoit jamais durant un temps mou, brun, obscur, ni même après les pluies froides du printemps, après certaines gelées fortes, pendant lesquelles le soleil ne paroissoit point; 4°. on n'a jamais vu les pêchers brouis ni cloqués lors des plus grands vents du nord et les plus froids, si ce n'est qu'ils fussent rabattus sur l'espalier par quelque toit ou bâtiment voisin, par un mur ou par une montagne; 5°. ces vents destructeurs soufflent du midi au couchant en forme de tourbillons, et apportent avec eux des exhalaisons contagieuses, non-seulement aux plantes délicates, telles que les laitues placées sur des côtières, les pois hâtifs, les melons et concombres avancés sur couches, mais aux plantes robustes, comme les lilas et les chèvre-feuilles; 6°. la cloque n'a jamais attaqué un pêcher, après ces vents de galerne, qu'ils n'ayent été précédés, accompagnés ou suivis de coups passagers d'un soleil très-ardent, ou de quelque chaleur immodérée pour la saison; 7°. elle ne prend pas toujours uniformément; souvent elle arrive tout d'un coup, d'autres fois peu à peu, tantôt avec la naissance même des bourgeons, tantôt lorsqu'ils sont à cinq ou six feuilles.

La cloque n'est donc qu'une indigestion en forme, causée par le contraste du froid et du chaud. Elle ne prend, comme on vient de le dire, qu'après que la terre a été durant quelque temps échauffée par la douceur des zéphirs, ou qu'après que les rayons pénétrans du soleil ont mis la séve dans un mouvement subit. Alors par une révolution soudaine, ces vents de galerne apportent des froids morfondans qui l'arrêtent. Cette révulsion momentanée de la séve ne lui permet pas de se préparer dans ses cribles, ni de séjourner dans les canaux propres à la digérer; elle y arrive grossière. Elle a bien pu monter, mais s'étant morfondue en chemin, elle ne descend plus, et se jette alors dans les parties les plus voisines; savoir, l'extrémité des bourgeons et les feuilles vers lesquelles elle a été lancée d'abord. De là naît le volume énorme de chaque feuille, et le gonflement des bourgeons épaissis par leur extrémité.

Ceux qui cultivent cet arbre avec goût ne connoissent d'autre remède à la cloque, que de laisser agir la nature, sans toucher aux arbres, ni aux feuilles cloquées, qu'ils laissent tomber d'elles-mêmes. Ils comparent ces arbres ainsi maltraités à un homme attaqué d'une fluxion de poitrine, ou affoibli par d'abondantes saignées et par des épuisemens considérables, à qui on donne le temps de se remettre et de prendre de bonnes nourritures, avant que d'exiger de lui aucun travail. De même pour ces sortes d'arbres ils attendent patiemment que les nouvelles feuilles soient venues, et que les bourgeons, après s'être remis, soient suffisamment alongés pour être palissés. Les arbres se débarrassent seuls de tous les bourgeons desséchés. Nombre des pêchers dont on désespéroit presque, se sont remis d'eux-mêmes, et étoient en juillet (messidor) aussi pleins et aussi verts que ceux que la cloque avoit épargnés.

La cloque, disent-ils, a fait pâtir les arbres: la première séve qui a coulé inutilement, leur a occasionné un épuisement. Leur faire alors pousser de nouveaux jets, en supprimant ou en raccourcissant les jets cloqués, c'est leur demander au-dessus de leurs forces actuelles. Mais il faut les laisser se remettre de leurs fatigues, donner le temps aux racines d'envoyer à la tige et aux branches de nouveaux sucs, attendre qu'ils soient en état de les cuire et de les faire circuler au renouvellement de séve, permettre aux parties relâchées et affaissées, de reprendre leur jeu et leur ressort; alors la nature travaillant à loisir à réparer ces accidens, les arbres se rétabliront peu à peu.

Cette pratique a pour base un raisonnement assez juste; néanmoins la nature veut être aidée, et il est à propos de donner aux arbres cloqués des secours pour l'exciter sans la forcer. On les laisse quelque temps sans leur rien faire, afin que la séve se reproduise, et que celle qui est extravasée sorte tout à fait et se décharge. Ce temps ne peut être déterminé que par celui qu'emploient les arbres à se remettre de leur crise, c'est-à-dire, quand les feuilles brouies commencent à se faner. On prévient leur chute; et avant la pousse des nouvelles, on les ôte et on les recueille dans un panier pour les brûler avec celles qui ont pu tomber. Comme la cloque n'arrive jamais qu'elle ne soit suivie d'un déluge de pucerons qui s'attachent aux feuilles devenues extrêmement tendres; en laissant sur terre ces feuilles remplies des oeufs de tous ces petits animaux, ils se multiplient à l'infini l'année suivante, et reviennent assaillir les pêchers.

Après cette première opération, on abat les bourgeons rabougris, étiques et morts, et on fait aux arbres une sorte de taille. Les arbres sont malades, il faut les soulager; ils sont épuisés, il faut leur fournir les moyens de prendre vigueur. Or si on leur laisse trop de bourgeons à nourrir, ils auront de la peine à se

remettre

remettre. Le reste des bourgeons choisis et conservés, profite d'autant qu'ils sont en moindre quantité.

Autour du pied de ces arbres, on met du terreau; s'ils ont été fumés, on y jette un peu d'eau. On répare aussi leurs pertes et leur épuisement, et on leur donne le moyen d'agir plus promptement. Après l'enlèvement de toutes les feuilles cloquées, un labour est essentiel.

La cloque ne se borne pas à ces effets, elle étend sa malignité sur la pousse de l'année et sur le fruit, comme sur celle des années suivantes. D'abord elle fait avorter à chaque bourgeon cloqué tous les yeux du bas jusqu'à la quatrième et cinquième feuille, et par conséquent nulle espérance de fruit à la taille prochaine qu'on est obligé d'allonger à ceux des yeux qui ont poussé après coup.

Une autre suite non moins fâcheuse de la cloque est l'avortement de tous les boutons à fruit des bourgeons. En faisant tomber leurs feuilles, elle les force d'ouvrir leurs boutons pour en reproduire de nouvelles, et cette reproduction ne peut se faire qu'aux dépens de la substance de chaque œil, qui dès-lors étant altéré, n'est plus en état de donner du fruit pour l'année suivante. Aussi ne doit-on compter d'en avoir qu'à l'extrémité de quelques branches.

Plus d'une année un pêcher se ressent des suites de cette maladie. Après sa guérison, il perce à travers la peau en différens endroits, et fait éclorre des gourmands ou des branches adventices, dont on a tant de fois parlé. Il faut tailler d'année en année le plus long qu'il est possible, sur ces sortes de branches, les étendre et rabaisser insensiblement les autres sur lesquelles on rapproche l'arbre.

La brûlure du pêcher par la tige, la greffe et les branches, n'est que trop commune; on l'attribue au soleil en été. Dès la cinquième et sixième année que le pêcher est planté, surtout à l'exposition du midi, l'écorce de sa greffe commence à se rider, insensiblement elle se durcit et se sèche. Les pluies et les humidités qui pénètrent dans ces gerçures, jointes à l'impression des rayons du soleil, font écailler cette écorce qui se détache et tombe enfin en pourriture. Au bout de quatorze ou quinze ans, un pêcher qui doit être dans la vigueur de son âge, n'est plus qu'un squelette.

Aux autres expositions, la même chose arrive à la tige et aux grosses branches, mais avec quelques différences. Les parties en face du midi, qui sont d'ordinaire de figure ronde, comme toutes les branches s'affaisent et s'aplatissent dans la suite considérablement. Si on lève l'écorce en cet endroit, on la trouvera tellement collée sur le bois, qu'on aura de la peine à la détacher, tandis qu'à cette même branche l'écorce de derrière est ronde, gonflée comme les autres, pleine de séve, et quitte aisément le bois. En levant avec la serpette l'écorce à l'endroit où le soleil du midi la frappe, on la trouvera d'un jaune pâle, au lieu que par derrière elle a sa verdeur ordinaire. En considérant également les moyennes branches et les grosses, le devant et le côté qui répond au midi, sont toujours desséchés. Toutes les fois néanmoins que la brûlure fait des progrès, elle s'étend aux parties malades, sans qu'on puisse trop faire cette distinction. Mais celles qui commencent à brûler dans les pêchers, et à quelque exposition que ce soit, sont desséchées à l'endroit où chacune d'elles répond au midi, et non ailleurs.

Ces faits une fois établis, il est clair que la cause principale de la brûlure du pêcher n'est point le soleil en été dans son midi, mais le froid de la gelée des hivers, et que si le soleil y concourt, ce n'est que comme cause accessoire et instrumentale. 1°. La glace appliquée sur l'écorce du pêcher, gèle la séve qui n'est

qu'une eau fort limpide. Elle doit, ainsi que tous les liquides qui gèlent, perdre sa saveur et ses propriétés. Les pointes des sels et des acides dont elle est composée, doivent être émoussées par l'effet de la congélation, d'où il résulte un dérangement dans les organes de la végétation, et un dommage considérable pour l'arbre. 2°. L'écorce étant flétrie et desséchée, la partie ligneuse, et même la moelle, doivent s'en ressentir. Si on coupe quelques-unes de ces branches, quoiqu'elles ne soient pas mortes, on trouvera leur moelle noire. Durant les années où la gelée a été longue et forte, lorsque le soleil a beaucoup luit en hiver, la moelle des petites branches est de couleur jaune, qu'une nouvelle séve jointe à la vigueur de l'arbre, fait ensuite disparoître. 3°. Ce sont les faux dégels qui gâtent les parties des arbres tant de fois dégelées et regelées. 4°. Le soleil échauffant les frimats sur la tige et sur les branches du pêcher, puis se retirant presqu'aussitôt, cet arbre si poreux est engourdi et pénétré du froid.

Les remèdes convenables à la guérison de la brûlure, regardent la tige, la greffe et les grosses branches saillantes sur lesquelles les incrustations des frimats fondus convertis en verglas, s'attachent après que le soleil a disparu. A mesure qu'il les fait fondre, il coule de toutes les parties supérieures de l'arbre sur la tige. Celle des nains est communément plus maltraitée, dépouillée de sa peau et desséchée, parce que l'humidité et la fraîcheur de la terre dont elle est plus voisine, influent beaucoup sur la congélation de ces frimats fondus.

Pour s'opposer à leurs ravages, voici deux moyens constamment éprouvés. Le premier consiste à appliquer les paillassons sur les arbres, soit dans les temps nébuleux, avant la neige, soit lorsque le soleil darde vivement ses rayons durant les fortes gelées. Le second est d'ôter avec un petit balai de plumes les frimats de la nuit et les neiges, en houssant l'arbre du haut en bas, surtout à l'exposition du midi, avant que le soleil puisse les faire fondre. On ne parle que des gelées fortes et à glace, durant lesquelles les frimats fondus peuvent former des incrustations de verglas. Lorsqu'ils fondent d'eux-mêmes, ou par la chaleur du soleil, durant une gelée médiocre, ils tombent à terre, ou ils sont pompés par l'air et séchés par le soleil. On peut assurer qu'avec ce dernier expédient, les boutons des arbres ne se ressentent point de la gelée; leurs branches, leur greffe et leur tige ne sont point incrustées de glace, et ils sont conséquemment préservés de la brûlure. Quand on voit que l'extrémité des branches est noire, il est incontestable que celle des racines l'est aussi. On les raccourcit alors jusqu'à l'endroit où elles sont vives, en observant d'ailleurs les précautions qu'on indiquera en parlant de la visite des racines, par rapport à la jaunisse.

La *jaunisse*, maladie commune à tous les végétaux, les attaque en différens temps de leur pousse, et souvent lorsque leur verdure ne fait que d'éclore. Elle est suivie de la chute prématurée des feuilles, et d'un changement total dans l'arbre. Sa peau s'aplatit et se resserre contre la partie ligneuse, elle jaunit en dedans seulement, et devient d'un pâle blafard : enfin, la partie de la séve qui l'imbibe, tant dans les branches de la pousse précédente, que dans les bourgeons de l'année, se sèche et tarit peu à peu. Cette maladie attaque jusqu'à la moelle qui, après avoir jauni, noircit. Les boutons à bois et à fruit, travaillés imparfaitement, sont petits et mal nourris. Les rameaux chétifs et maigres sèchent par le bout, et leur extrémité noircit, comme s'ils avoient passé par le feu. Les branches privées de cette séve abondante, principe de leur élasticité, se cassent facilement, et cèdent

au moindre effort. On n'y voit plus cet humide qui leur est ordinaire, et si l'arbre a rapporté des fruits, ils sont jaunâtres, petits et d'un goût fade.

La jaunisse prend quelquefois en vingt-quatre heures, quoique d'ordinaire elle se prépare de loin; les feuilles des arbres pâlissent, se replient et jaunissent tout à fait. Les jeunes et les vieux, les foibles et les vigoureux en sont également attaqués; nul terrain, nulle exposition n'en peuvent garantir : sa durée n'est point fixe; elle décide communément du sort de l'arbre, quand elle est à un certain point, et qu'elle a été négligée.

Dans plusieurs cette maladie vient du vice de la terre qui n'a point de fond, et dont les racines ont gagné le tuf, le sable, la craie ou la glaise, et sont devenues noires par le bout, comme si elles eussent passé par le feu.

D'autres fois, quantité de ces gros vers blancs qui se transforment en hannetons, ont rongé les moyennes et les petites racines, endommagé l'écorce des grosses, et mangé le chevelu. Au lieu de découvrir toutes les racines à la fois, on les prend alors par parties, et à mesure qu'on les visite et qu'on les taille, on les recouvre de terreau onctueux ou de fumier bien consommé. On les fait ensuite arroser amplement avec de l'eau de fumier, jusqu'à ce que les arbres ayent repris vigueur. Cette opération, faite nécessairement dans un temps où les racines ne doivent point être mises à l'air, oblige à couvrir durant le jour ces arbres avec des paillassons qu'on ôte le soir.

Lorsque les taupes et les mulots ont mis à jour les racines des arbres, et qu'ensuite la sécheresse les a pénétrées, on emploie le changement de terre, les engrais, les labours après des pluies; ou le soir, après des arrosemens faits durant le jour, on jette de l'eau de fumier ou de mares bourbeuses. Avec ces précautions, on conserve quantité d'arbres attaqués de la jaunisse.

Voici la composition d'un bouillon très-efficace pour la guérison de cette maladie; une couple de seaux d'eau et les mettre dans un baquet, y jeter crottin de cheval, un demi-boisseau environ mis en miette et pulvérisée; crottin de mouton aussi pulvérisé, plein les deux mains; bouse de vache, environ un demi-boisseau, bien délayée; autant de terreau gras et vif.

Commencer par mêler le tout ensemble, puis le jeter dans le baquet, et le bien délayer.

Faire un bassin autour de l'arbre, à un pied du tronc, ôter la terre jusqu'aux premières racines, et verser le tout dans la jauge; quand l'imbition est faite, remettre la terre afin que rien ne s'évapore; on réitère le bouillon, si un seul ne suffit pas, ce qui est fort rare.

L'eau des lavures de vaisselle qu'on a laissé fermenter suffisamment dans des baquets, est aussi une excellente fomentation au pied des arbres jaunes, sur les premières racines desquels on le répand. Cette eau, ainsi que celle prise dans les puisarts des cuisines, est merveilleuse pour la jaunisse des plantes étrangères et des orangers.

Dans les grandes sécheresses qui occasionnent souvent la jaunisse, il faut arroser amplement; quelquefois on trouve au pied des arbres des fourmillières et des fourmis jaunes, qu'on détruit avec les remèdes qui seront indiqués à la fin de cette partie.

La jaunisse qui peut cesser en quinze jours, dure aussi le reste de l'année jusqu'au printemps suivant, et c'est le plus souvent son terme; les remèdes ont alors produit leur effet; les nouveaux sucs après avoir été portés dans toutes les parties de l'arbre, ont remplacé l'humeur viciée dont elles étoient emprégnées. Il est une espèce

de jaunisse qu'on peut qualifier de mortelle, quand cette humeur a tellement gagné et détérioré les organes des végétaux par son long séjour, que toute la masse de la séve est gâtée. On s'aperçoit que le mal est incurable lorsqu'il résiste aux remèdes indiqués ; l'unique remède est de replanter.

La *rouille* a pris ce nom de certaines taches brunâtres, de la couleur de fer rouillé qui se forment sur les feuilles et sur les branches de la pousse nouvelle ; elle est plus ordinaire aux arbres de fruit à pepin qu'à ceux à noyau, elle attaque communément les pruniers en espalier, et le pêcher n'en est pas exempt. Voici comment elle se forme ; la surface mince et légère des feuilles est alors enlevée, et au lieu de vernis et de verdure, on aperçoit une couleur livide ; elles deviennent raboteuses et rudes au toucher, elles sont ensuite à jour comme un réseau. Les bourgeons de l'année deviennent graveleux, leur écorce est un peu brunâtre, et conséquemment contuse et endommagée.

La cause de la rouille est quelquefois la même que celle de la jaunisse, et on emploie aussi les mêmes remèdes ; souvent elle est occasionnée par un principe étranger qu'il faut chercher ; plus extérieure qu'intérieure, son siége est dans les feuilles et sur l'écorce des arbres, dans les feuilles des plantes et des fleurs ; elle affecte rarement, comme la jaunisse, les parties nobles des végétaux. Une des plus fâcheuses suites de cette maladie est la chute des feuilles ainsi corrodées, à la place desquelles l'arbre est forcé d'en produire d'autres ; ce qui ne peut se faire qu'aux dépens du bouton à fruit, qui dès lors avorte pour l'année suivante.

Il faut distinguer deux sortes de rouilles, surtout dans le pêcher, l'une qui naît d'un dérangement intérieur et d'un vice de la séve, et l'autre qui a pour principe des causes extérieures. La première est produite par le dérangement même de la saison ; les humidités successives et réitérées, les contrastes de chaud et de froid arrêtent la séve et produisent la rouille. L'effet de cette maladie est la chute prématurée des feuilles, et par l'abondance d'une séve mal cuite, les yeux ou boutons destinés à fleurir l'année suivante, s'ouvrent tous et poussent des branches chiffonnes. Ce qu'on peut faire de mieux alors, c'est de donner de l'air aux pieds des arbres, en fouillant la terre et en découvrant leurs premières racines.

L'autre espèce de rouille qui a pour principe des causes extérieures vient de l'érosion ou de l'enlèvement de l'épiderme des feuilles ; on ne peut l'attribuer qu'à des animaux qui le rongent pendant la nuit ; la feuille ainsi rongée prend une couleur brunâtre livide.

Lorsque cette rouille des feuilles et des branches tire son origine de la sécheresse et d'un défaut de séve, on peut la faire cesser par le moyen des arrosemens ; le soleil durant les grandes ardeurs de l'été, rôtit peu à peu la superficie des feuilles dont il pompe l'humide radical ; alors elles se sèchent en-dessus, et il n'en reste, pour ainsi dire, que la carcasse, elles brunissent, se brouissent et tombent. On les a vues rouillées par les coups réitérés de la grêle, et par l'agitation continuelle des vents fougueux, devenir toutes brunes à force de meurtrissures et de contusions.

A la maladie, nommée *le blanc*, *le meûnier* ou *la lèpre*, parce que les branches qui en sont attaquées deviennent toutes blanches, on n'a pu encore trouver de remède Dès la fin de vin (à la mi-messidor), et durant les mois de juillet et d'août, jusqu'en septembre (de thermidor à vendémiaire), il se forme à l'extrémité des bourgeons, aux feuilles et aux rameaux, ainsi qu'au fruit même, un duvet blanchâtre ; cette matière cotonneuse arrête la transpiration des arbres, et les prive de l'air.

En suivant la lèpre dans son commencement, dans ses progrès et dans sa fin, on a remarqué, 1°. que ce duvet blanchâtre attaquoit d'abord l'extrémité du rameau. Toutes les maladies qui affligent les arbres commencent du bas en haut, à mesure que la séve viciée y est portée; dans celle-ci, au contraire, l'humeur prend d'abord à la cime du bourgeon; ce groupe de feuilles qui en termine la pousse commence à blanchir, puis elle descend insensiblement vers le gros du rameau, et se communique aux feuilles, à la peau, au fruit, et souvent au vieux bois. Toute la capacité de l'arbre en est tellement infestée qu'il devient farineux; les suites en sont funestes pour l'année suivante; il n'y a pas de fruit à espérer sur aucune des branches qui en sont attaquées, à cause de la chute prématurée des feuilles qui n'ont point le temps de travailler la séve pour la faire passer au bouton endommagé lui-même par cette humeur desséchante.

2°. Les pruniers, les abricotiers, et tous les végétaux, sont sujets à la lèpre, mais plus rarement et plus légérement, à proportion de leur délicatesse.

3°. Il en est de cette maladie comme de la jaunisse; elle ne prend pas toujours à toutes les parties de l'arbre à la fois, et ne nuit qu'aux bourgeons qui à la taille sont jetés à bas, ou taillés fort court, si on est obligé de les conserver.

4°. Elle attaque également toutes sortes de pêchers en tous lieux. Ceux qu'on arrête par les bouts, qu'on rogne et qu'on pince, en sont bien plus maltraités, ainsi que les arbres couverts de mousse, de bois morts, de chicots, de chancres et de plaies non pansées.

5°. Cette maladie est tellement contagieuse, que les bourgeons de l'arbre le plus sain, placé à côté d'un autre qui en est attaqué, ne tardent point à être couverts de lèpre. Il est vrai qu'elle n'y fait pas le même progrès, mais elle ne laisse pas de s'étendre.

6°. L'humeur, principe de ce duvet blanc dans le pêcher, vient d'une séve mal cuite et mal préparée, qui filtre à travers les toupillons de feuilles dont chaque bourgeon est couronné, et qui sont plus petites que celles des yeux inférieurs. Elle commence à distiller de ces dernières et de l'écorce du bourgeon, comme une humidité gluante qui colle tant soit peu les doigts. Son principe est la gomme qui flue des feuilles où elle est différemment modifiée, plus amincie, plus déliée que dans les grands réservoirs de la séve.

On suppose que la séve, après avoir monté facilement, trouvant ses passages fermés à son retour, est obligée de fluer au-dehors, et qu'étant déplacée, elle produit les mêmes ravages dans les plantes que le sang dans notre corps en semblable occasion. Elle ne flue point par bouillons, comme l'autre gomme dont on a parlé ci-devant, mais par petites parcelles minces et superficielles. D'abord frappée de l'air, coagulée ensuite et aplatie sur les feuilles et sur la peau, elle ne tarde pas à être desséchée par le hâle, les vents et le soleil. Le tissu de cette humeur visqueuse et gluante, a paru au microscope comme un amas de petites parties filandreuses et collées les unes sur les autres. On ne peut mieux les comparer qu'à certains duvets cotoneux que la nature forme sur les feuilles et les fruits du coignassier, et sur les feuilles des raisins nommés aussi pour cette raison *meûniers*.

7°. Les arbres attaqués de la lèpre en juin et au commencement de juillet (en messidor, se remettent au renouvellement de séve. A la fin de juillet et en août (en thermidor), au contraire, temps où la séve est amortie, et où le soleil va rétrogradant, ils se dépouillent de leurs feuilles, et dès lors les yeux ou boutons

Digitized by Google

avortent pour l'année suivante. Il faut à la taille avoir une attention particulière au choix du bon bois, afin de ne l'asseoir que sur celui qui est le plus franc.

Cette lèpre, dont on parle, ne doit pas être confondue avec le blanc qui ne prend qu'aux feuilles du pêcher lors des chaleurs, durant les grandes sécheresses. Vers le mois d'août, et au commencement de septembre (en fructidor), il est des coups de soleil qui frappent vivement les feuilles de certains pêchers, dont la sève n'est pas assez abondante pour suffire à la dissipation qui s'en fait, quand le soleil enlève toute leur substance, et pompe leur humide radical. Ces feuilles paroissent alors toutes blanches à l'endroit du dessus qui répond au soleil, tandis que le dessous est vert comme à l'ordinaire. Elles peuvent se remettre jusqu'à un certain point, en baquetant de l'eau avec la main pour les humecter, et en arrosant les tiges. Ce blanc n'est pas dangereux, en ce que le bouton est tout à fait formé, et qu'on n'a point à appréhender la chute des feuilles, ni leur production forcée.

On a dit que la lèpre du pêcher est une sève appauvrie et dépouillée de son baume, qui étant portée trop abondamment vers l'extrémité des bourgeons, n'a plus de jeu pour descendre, à cause des obstructions qui l'en empêchent, et est obligée de se dégorger autour des feuilles et de la branche par la nouvelle sève qui la pousse et qui flue tant qu'elle ne trouve point de conduits pour se renfermer. Il faut donc pour l'arrêter et la fixer, lui en former de nouveaux où elle puisse être digérée, et par conséquent dans le cas présent, pincer et arrêter les branches et les bourgeons attaqués de la lèpre, aussitôt qu'elle commence, et les couper à trois ou quatre yeux plus bas que leur extrémité d'en haut, afin qu'il s'y forme un nouveau bourgeon dont les pores libres et plus ouverts donneront lieu au flux et reflux de la sève. En retranchant cette partie supérieure qui est viciée, on coupe court infailliblement à l'humeur gangreneuse. Cet expédient employé dès la naissance du mal, a toujours réussi.

Lorsqu'on rabaissera ces branches, on observera de ne les point casser, mais de les couper proprement proche d'un œil, et de soulager beaucoup l'arbre à l'ébourgeonnement, en sorte que si une branche de la taille du printemps en a poussé cinq ou six, on n'en laissera qu'une ou deux. Au moyen de cette suppression, l'arbre sera plus en état et de fournir à la circulation de la sève dans les rameaux qu'on laisse, et d'en produire de nouveaux à la place de ceux qui auront été raccourcis. L'année suivante, la taille se fera très-courte sur du bois choisi, et en petite quantité. Ceux qui laissent leurs arbres attaqués de la lèpre, les perdent.

Les autres maladies du pêcher sont les fentes et les fluxions, la brûlure de l'extrémité des branches, le desséchement des racines, leur brûlure par le bout, leur chancissure et leur pourriture. Elles naissent toutes ou de la quantité ou de la disette de sève.

Lorsqu'un arbre est très-abondant en sève, son écorce ne pouvant plus contenir l'excessive quantité des sucs nourriciers, se fend quelquefois le long de la tige du haut en bas, et dans les grosses branches, de telle sorte que se séparant en deux, elle met à jour la partie ligneuse; et le bois couvert auparavant de sa peau et imbibé d'une humidité nourrissante, se trouve à sec en cet endroit. Cette peau s'entr'ouvre souvent de trois et quatre lignes; l'air alors, le soleil, les pluies, les gelées, dilatent et font gercer les deux parties de la peau séparées l'une de l'autre. Par cette ouverture qui imite, lorsqu'elle se fait dans les gros arbres, le bruit d'un coup de pistolet, la sève s'évapore et flue jusqu'à la réunion

des parties. La gomme y arrive, suivie de la carie et du desséchement de la peau, qui opèrent des chancres par la suite.

Si on n'a pas soin d'aider la nature à fermer ces ouvertures, quantité de pucerons et de vermine de toute espèce s'y établissent pour l'été, et en font leur quartier d'hiver. D'autres animaux non moins nuisibles, tels que les cloportes, les bêtes à cent pattes, et les vieux papillons qui se choisissent eux-mêmes leur tombeau, picotent sans cesse la peau de l'arbre avec leurs petites pinces tranchantes, ou leurs trompes pointues, et rendent inutiles tous les efforts de la nature, pour refermer une plaie qu'elle s'est faite elle-même. Les oiseaux qui font leurs délices de cette peuplade d'animaux, percent avec leur bec aigu cette peau mince et déliée, tant pour se nourrir de ses sucs, que pour détacher les oeufs qui y sont déposés. Ces divers renouvellemens de plaies occasionnent un nouveau flux de séve et une nouvelle gomme. Le retour de l'hiver ensuite devance la guérison de ces plaies, et y introduit par le souffle des vents les humidités morfondantes : au printemps l'écorce s'exfolie ; telle est l'origine de la paralysie de la tige et des grosses branches, des chancres, et souvent de la mort des rameaux et de l'arbre même.

La brûlure de l'extrémité des branches est plus fréquente aux arbres de fruits à pepin qu'à ceux à noyau. Elle consiste dans le dépouillement prématuré des feuilles, et dans une noirceur qui paroît au bout des branches. Trois sortes de pêchers en sont attaqués : les vieux sur leur retour, les jeunes qui sont épuisés, et tous ceux dont les racines ont atteint le tuf. Ces marques noires qui se forment au bout des bourgeons, paroissent comme autant de petits chancres occasionnés par l'appauvrissement et la disette des sucs nourriciers. Leur effet est la maigreur des bourgeons, des yeux et des boutons ; les feuilles deviennent petites et maigres ; le fruit rare et médiocre annonce que les racines sont également noires par leur extrémité. Les arbres jeunes et vigoureux se guérissent par le renouvellement et le changement des terres, par des engrais et une taille fort courte durant quelques années.

Le desséchement des racines, leur brûlure par le bout, leur chancisure et leur moisissure ne sont pas des maladies faciles à guérir, quand elles sont invétérées. La diaette de séve en est la cause. Comme elle est interne, on ne peut que la conjecturer. Il faut fouiller au pied de ses arbres, et on va d'abord à la source du mal. Lorsqu'on s'aperçoit que les racines sont noires par le bout, on les retaille jusqu'à l'endroit où elles sont vives et saines, on arrose, on fume, on change la terre, on la sonde auparavant, pour voir si elle a du fond ; en un mot, on n'omet rien de ce qui est prescrit en pareille occasion. Si les racines sont chancies, au point que l'arbre soit désespéré, il faut replanter.

Cet examen ne doit point être remis au temps de la chute des feuilles, lorsque le bois est amplement aoûté. Les arbres paroissent alors fort sains, à l'exception de ceux qui ne poussent plus, des rabougris, des chancreux, des gangrenés. Mais il en est qui font des pousses équivoques, qui donnent chaque année des apparences trompeuses, et dont le dépouillement des feuilles arrive avant le temps marqué. Toutes ces observations doivent être faites vers la mi-août ou septembre (en fructidor), lorsque la séve commence à se modérer dans son mouvement, soit pour traiter chaque arbre, soit pour le renouveler.

Abris. Les intempéries du printemps dans notre climat, ont excité l'industrie à chercher les moyens de préserver des injures de cette saison les arbres en espalier, et surtout le pêcher, qui est regardé comme le plus précieux et le plus délicat de tous, et

dont les succès est le principal objet de l'ambition des jardiniers. Sans s'arrêter aux divers expédiens qui sont reconnus plus nuisibles qu'utiles, l'on passe à ceux dont les avantages sont démontrés par l'expérience et les bons effets.

1°. Des auvents larges d'environ dix-huit pouces, faits de paillassons, ou de planches légères, et posés sur des potences scellées sous le chaperon du mur avec un peu d'inclinaison, garantissent le haut des arbres de la gelée, des pluies froides, des brouillards, des rayons du soleil, etc. (on en peut voir le modèle au-dessus des figures 9, 10 et c. du poirier). Des paillassons attachés dans le bas du mur à une distance suffisante des arbres (huit ou dix pouces) pour ne les point priver d'air, défendent cette partie des mêmes injures, et des humidités froides de la terre. Enfin dans les temps rigoureux, d'autres paillassons placés au-dessus de ceux-ci, à la même distance des arbres, achèvent de les couvrir, et de les préserver des influences dangereuses. Tel est le moyen depuis long-temps employé par les plus habiles cultivateurs. Ce moyen que des soins, de la vigilance et de l'intelligence rendent salutaire aux arbres, peut leur devenir nuisible entre les mains d'un jardinier qui ne sait ou qui n'observe pas les temps de mettre, d'ôter, d'augmenter, de diminuer ces couvertures.

2°. Il faut avoir des branches, ayant au moins huit ou neuf pouces de longueur plus que les murs n'ont de hauteur, de bouleau, de hêtre, ou mieux d'ormille, ou d'autre arbre touffu et bien garni de brindilles. Aiguiser ces branches par le gros bout, et les élaguer grossièrement du côté qui regardera l'espalier, afin que les brindilles agitées par le vent ne nuisent pas aux boutons des arbres. Enfoncer solidement dans la plate-bande de l'espalier un rang de ces branches à neuf ou dix pouces du parement des arbres, et à telles distances entre elles, qu'elles se joignent et même se croisent par l'extrémité de leurs brindilles. Il est bon de les incliner un peu, afin que par le haut elles soient appliquées contre le chaperon du mur. Enfoncer un second rang à quatre ou cinq pouces du premier, mais disposé en tiers-point, les extrémités des brindilles tombant sur le gros des branches de ce premier. Si les branches sont d'arbres peu garnis de brindilles, un troisième rang sera nécessaire, et peut-être un quatrième. Cet abri simple, d'une exécution facile, moins dispendieux qu'aucun autre, ajoute aux avantages du précédent une jouissance plus libre du soleil et de ses bienfaits. L'usage que l'on en fait avec succès dans des pays beaucoup plus septentrionaux que la France, dispense de prouver qu'au moins il mérite la préférence sur le premier. Il s'emploie également bien pour les contre-espaliers palissades et éventails, en plaçant des branches des deux côtés des arbres, pour garantir les deux faces. Ces branches servent plusieurs années. Coupées dès le mois de novembre (brumaire), étendues sur un terrain uni, rangées de façon qu'il n'y en ait que cinq ou six les unes sur les autres, chargées de quelques pièces de bois, ou d'autres matières pesantes, et laissées dans cet état jusqu'au temps où l'on en fera usage; tous leurs rameaux s'affaissant, se rapprochant et se rangeant sur les côtés, il ne sera pas nécessaire de les élaguer, et elles seront d'autant plus garnies et mieux disposées à remplir leur destination.

De quelques couvertures que l'on se serve, (on les place aussitôt que les arbres sont taillés, et on ne les retire qu'au commencement de mai (floréal), et même plus tard dans quelques années. Celles qui dérobent entièrement le soleil aux arbres ne doivent pas être retirées tout à coup par un temps clair, mais peu à peu, et, autant qu'il se peut, par un temps couvert; afin que l'air et les rayons du soleil ne fassent pas sur les arbres une impression trop vive.

Ebourgeonnement

Ebourgeonnement et palissage. L'ébourgeonnement du pêcher consiste dans la suppression, 1°. des bourgeons venus, contre l'ordre naturel, de faux-bois et gourmands, inutiles ou nuisibles, qui se coupent à leur base, s'il n'y a point de raisons qui obligent de les préparer par plusieurs ravalemens à être retranchés; 2°. des bourgeons trop foibles, qui n'ayant qu'une feuille, et par conséquent un seul œil à chaque nœud, ne peuvent devenir que des chiffonnes; 3°. des bourgeons nés sur le devant et sur le derrière de l'arbre, qui ne peuvent y subsister, même comme branches à fruit; 4°. des bourgeons chancreux ou gommeux, qui doivent au moins se rabattre sur l'œil qui précède le mal; 5°. des bourgeons surnuméraires, quoique bien conditionnés, qui font confusion. A l'égard de ces derniers, à moins que l'arbre ne s'emporte et ne pousse avec une vigueur excessive, on en laisse beaucoup moins que sur le poirier, parce que leur retranchement à la taille suivante multiplieroit les plaies, qu'on ne peut trop épargner au pêcher; au lieu que sur le poirier ces bourgeons superflus étant cassés, multiplient les branches à fruit, sans occasionner de plaies sur la branche qui les porte.

Les bourgeons qui naissent des branches à fruit (entre deux fruits, ou à côté d'un fruit), sont traités diversement par les jardiniers. Les uns les palissent entiers, les autres les raccourcissent; leur sort doit dépendre de leur force. Ceux qui n'ont ni doubles, ni triples feuilles, et dont la foiblesse annonce qu'ils ne pourront être employés à la taille suivante, se rabattent à quatre ou cinq feuilles, qui seront suffisantes pour fournir de l'ombre au fruit et préparer sa nourriture. La sève qu'ils consommeroient tournera au profit du fruit. Mais si quelqu'un a toutes les qualités requises pour devenir une bonne branche à fruit, on le palisse de toute sa longueur; car tout bourgeon, quel qu'il soit, dont on peut faire usage à la taille suivante, ne doit jamais être raccourci, parce que ses yeux s'ouvriroient aussitôt, et par conséquent il deviendroit inutile pour la suite, ou difficile à employer.

Il est très-ordinaire que les branches à fruit qui ont été alongées à la taille, ne produisent que de foibles bourgeons. Si elles ont retenu peu de fruit, on réduit (par ravalement, ou autrement, suivant que le fruit est placé) leurs bourgeons à un petit nombre, afin qu'ils profitent. Si elles ont retenu beaucoup de fruit, comme elles ne peuvent bien nourrir du fruit et du bois, on peut les regarder comme condamnées à être retranchées à la taille suivante, et traiter leurs bourgeons relativement au bien du fruit.

Il est plus prudent de différer l'ébourgeonnement des branches à fruit jusqu'à ce que le fruit ait acquis environ le tiers de sa grosseur, et remettre cette partie au temps où l'on fera une première revue; car le pêcher ne cessant de produire de nouveaux bourgeons jusqu'à la mi-septembre (fin de fructidor), il faut en faire pendant l'été plusieurs nouveaux retranchemens; de sorte qu'on peut regarder l'ébourgeonnement de cet arbre, surtout lorsqu'il a été mal taillé, comme une opération continue depuis la fin de mai jusqu'en septembre (de la mi prairial à la mi-fructidor).

Le palissage du pêcher n'a d'autres règles que celles qui ont été établies pour celui du poirier. Il se répète autant de fois que les bourgeons ont besoin d'être soutenus contre le vent, la grêle, la pluie, leur propre poids.

Les figures 9 et 10 offrent deux modèles d'arbres en espalier dont les branches sont distribuées d'une manière raisonnée et bien entendue, dont le vide, la confusion et la difformité sont bannis. Dans la fig. 9, les branches *a* sont fort pres-

sées ; on doit les éclaircir à la taille : le vide *b* se remplira à mesure que les bourgeons s'alongeront ; ceux de la lettre *c* sont à la hauteor du chaperon ; on les couche de côté en les courbant, au lieu de les rogner. La branche-mère *d* est plus forte que sa parallèle, parce que portant deux membres, elle a poussé moins vigoureusement ; on les rendra égales en chargeant beaucoup plus la forte, et soulageant la foible.

La figure 11 montre un pêcher greffé sur prunier, avec un bourrelet *a* saillant de la greffe, causé par l'engorgement de la sève *b*, canal direct de la sève, qui n'a pas été coupé dans le temps, et qui devra l'être quand les branches inférieures *c* seront suffisantes pour garnir l'arbre, *d* tige qui profite peu, tandis que tout l'accroissement se fait dans la greffe qui est en forme de loupe, et est ordinairement trois fois plus grosse. Les sous-yeux de cet arbre ne sont pas marqués ; on les voit distinctement dans la fig. 12, à la lettre *b* : *a* est le bourrelet que forme l'espèce de soudure de la surpousse avec la pousse primitive.

Pincement. Pincer est tailler les jeunes bourgeons pendant qu'ils sont encore assez tendres pour être coupés avec l'ongle. Cette opération se fait en mai et juin (floréal et prairial) sur les gros bourgeons seulement, et jamais sur les bourgeons foibles ; dans le haut de l'arbre, et non dans le bas où le bois ne sauroit être trop fort, et où il faut plutôt diminuer qu'augmenter le nombre des petites branches.

Elle a lieu, 1°. sur toutes sortes d'arbres dont il faut multiplier les bourgeons, ou en affoiblir quelqu'un en partageant sa sève entre plusieurs à qui il donnera naissance, et qui seront propres à devenir branches à fruit.

2°. Sur les pêchers que la cloque ou les froids du printemps affoiblissent et font languir, de sorte que les premiers noeuds des bourgeons ne portent qu'une feuille, et par conséquent un oeil simple. En pinçant une partie des bourgeons à deux bons yeux les plus bas, ils donneront de bonnes branches à fruit pour l'année suivante.

3°. Sur les pêchers auxquels une vigueur excessive oblige de laisser à l'ébourgeonnement des bourgeons forts, qui ne pourront s'employer à la taille, mais qui trouveront place comme branches à fruit, on les pince pour les diviser en branches à fruit fortes ou moyennes. Comme le cassement convertit en petites branches à fruit les bourgeons superflus ou mal placés du poirier et du pommier ; ainsi le pincement change en branches à fruit ces bourgeons du pêcher, et lui épargne les plaies que leur retranchement occasionneroit. On peut traiter de même tous les arbres emportés, et par conséquent stériles, qui ne poussent que de gros bourgeons à bois.

Taille du Prunier, du Cerisier et de l'Abricotier en espalier.

Connoissant le caractère propre des arbres suivans, il est aisé d'apercevoir le peu d'attentions particulières que demande leur taille.

I. Sur les bourgeons du prunier on remarque trois sortes d'yeux, 1°. ceux du bas, qui se sont formés la même année, fleurissent au printemps suivant, donnent du fruit et ne laissent sur la branche que la marque de l'insertion du support commun de leurs bouquets de fleurs. Quelquefois ils sont doubles ou triples, ce qui est plus ou moins fréquent suivant les variétés du prunier ; et alors il s'y trouve un oeil à bois qui donne une branche à fruit pour l'année suivante. Souvent cette première espèce d'yeux manque aux bourgeons forts ; 2°. ceux de l'extrémité, qui produisent des bourgeons au nombre d'un à six, suivant la

force du bourgeon; 3°. ceux qui sont compris entre les premiers et les seconds, qui produisent au printemps suivant des branches à fruit. Ces branches sont nombreuses (un bourgeon long de deux pieds en porte jusqu'à quarante) sont longues de six lignes à deux pouces; les unes, n'ayant que des boutons à fruit, périssent après une récolte; les autres ont dessus des yeux à fruit un ou plusieurs yeux à bois, qui donnent autant de branches à fruit, et ainsi successivement d'année en année jusqu'à ce qu'enfin elles soient épuisées.

Cette description indique une grande affinité de végétation entre le poirier et le prunier; celui-ci a l'avantage de former en deux sèves ou une seule année des yeux à fruit, qui ne se forment quelquefois sur le poirier qu'en six sèves, assez souvent en quatre ou cinq, très-rarement en une seule année. La taille, l'ébourgeonnement et les autres opérations subséquentes sont donc les mêmes: seulement nous observerons: 1°. que la longueur de la taille du prunier se règle autant sur la distance à laquelle doit être placé le nouvel étage de branches, que sur la force des bourgeons; car à quelque longueur qu'ils soient taillés, aucune partie n'en demeurera nue: il n'y aura aucun oeil sain qui ne s'ouvre, et ne produise des branches à fruit, ou des bourgeons à bois. Si l'on raccourcit un peu la taille, le nombre des bourgeons ne s'augmentera pas de beaucoup; mais les branches à fruit s'allongent davantage. Sur le prunier, comme sur tout autre arbre, on doit éviter une taille trop courte, qui y mettroit le désordre par les gourmands, le faux-bois, la dégénérescence des branches à fruit, etc. Plus on alonge la taille, plus on se procure de fruit: il ne faut tailler court que les branches qu'il faut multiplier pour remplir ou pour prévenir des vides; 2°. qu'il ne faut jamais tailler sur un oeil à fruit simple; parce que sa destination étant marquée et constamment décidée, il ne dégénèreroit point en bourgeon, et très-rarement il en reperceroit un de son support; car le prunier est un des arbres de l'écorce desquels il reperce plus difficilement des bourgeons; 3°. qu'en conséquence il faut être très-attentif à profiter des branches à fruit qui dégénèrent, et de toutes les ressources qui se présentent pour remplir les vides que laissent les branches à fruit en périssant; 4°. que les branches à fruit du prunier s'alongeant et se ramifiant d'année en année, elles rendent l'arbre d'autant plus hérissé, touffu, désagréable, qu'elles ne sont pas rangées seulement sur deux côtés des branches, mais disposées en bâton de perroquet, s'élevant presque perpendiculairement sur les côtés, le devant et le derrière des branches. Il faut donc retrancher celles qui sont placées sur le devant et sur le derrière, pour sacrifier moins de fruit; on peut ne les supprimer qu'après en avoir retiré une première récolte; elles n'ont pas encore acquis assez de longueur pour défigurer l'arbre. Les branches latérales recevant plus de sève s'alongeront et se fortifieront davantage; celles qui auront vers leurs extrémités cinq ou six yeux à bois, ou plus, se tailleront tant pour entretenir leur force et prolonger leur durée que pour la régularité de l'arbre: 5°. que, quoique le prunier soit un arbre gommeux, ses bourgeons surnuméraires souffrent d'être cassés; mais plus loin de leur naissance que ceux du poirier, à trois ou quatre yeux.

II. Le cerisier ne diffère du prunier, que par la forme de ses productions. On trouve sur ses bourgeons les trois mêmes sortes d'yeux. Ses branches à fruit sont placées dans le même ordre; mais au lieu de porter des boutons à fruit dans toute leur longueur, elles en ont à leur extrémité un grouppe, au milieu duquel est un oeil à bois qui produit un pareil grouppe pour l'année suivante. Elles s'allongent si peu que jamais elles ne rendent l'arbre épais ni confus; par conséquent aucune

ne se retranche, quelle que soit sa direction. Comme il est très-rare que quelqu'une dégénère en bourgeon, les vides qu'elles laissent en périssant se remplissent par de petits bourgeons qui sortent ordinairement en assez grand nombre du vieux bois, et dont on conserve, tant à l'ébourgeonnement qu'à la taille, autant qu'on peut en palisser. Si quelque partie se dégarnit, en la rapprochant, il repousse des bourgeons.

Cette facilité avec laquelle il naît des bourgeons des vieilles branches, même les plus basses, vient sans doute de ce que le cerisier fait dans toutes ses parties une distribution de séve plus égale que ne font les autres arbres. Aussi exige-t-il moins d'attention dans la direction de ses principales branches, qu'on peut ranger dans l'ordre le plus régulier et le plus symétrisé, sans craindre que les plus hautes et les plus verticales prennent trop de force au préjudice des plus basses et des plus obliques.

Les vides étant donc rares, ou faciles à remplir sur le cerisier, il se taille long; seulement pour entretenir son plein et sa vigueur, et pour que ses bourgeons naissent dans une disposition avantageuse. Loin de le concentrer par des ravalemens et des rapprochemens, il faut l'étendre et l'alonger. Nul arbre n'est aussi docile et ne forme sur le mur un tapis plus régulier et plus agréable, lorsqu'il est conduit par une main habile.

Cependant le plein-vent paroît beaucoup mieux convenir à cet arbre que l'espalier et même l'éventail autour des carrés, ou en contre-espalier, surtout en arbre nain. Les branches inférieures cessent en peu d'années de profiter et de s'alonger; elles se chargent de boutons à fruit qui en produisent peu, et souvent elles périssent; soit que la fraîcheur et l'humidité de la terre, près de laquelle elles sont palissées, leur soient nuisibles, soit par d'autres causes qu'on n'a pu découvrir. Il réussit mal en demi-tige, et mieux en tige; ce qui semble montrer qu'il aime le plein air. Je crois donc qu'il ne faut mettre en espaliers que des tiges ou des demi tiges de cerisiers: 1°. des variétés précoces telle que le mai-duke, au midi; 2°. des variétés tardives telles que les cerises-guignes, au nord, afin d'étendre la jouissance de ces fruits; 2°. des variétés délicates telles que les guindoux, aux bonnes expositions, parce qu'elles rapportent très-peu en plein-vent, à moins qu'elles ne soient plantées dans des terrains bien défendus des mauvais vents; et mettre toutes les autres variétés en plein-vent sur des tiges de trois à six pieds de hauteur.

Depuis que le cerisier entre en fleurs jusqu'à ce que son fruit ait acquis environ le tiers de sa grosseur, il est bon et même nécessaire dans les printemps secs, de jeter de temps en temps au pied une voie d'eau.

Si un cerisier pousse des bourgeons trop nombreux qui le rendent confus, et qui exigent un ébourgeonnement, il ne faut supprimer en mai (floréal) que les bourgeons qui montrent une grande vigueur, et qui pourroient prendre trop de force aux dépens des autres; différer le reste de l'opération jusqu'en septembre (fructidor). Alors au lieu de retrancher les bourgeons superflus, il faut les tailler à deux ou trois yeux, qui ne produiront que de petites branches à fruit. Par cette pratique, on tire l'arbre de la confusion et on rend utile ce qui étoit superflu ou nuisible.

Le cerisier craint les fumiers. Les gazons pourris et les feuilles d'arbres bien consommées sont les seuls engrais qui lui conviennent.

III. Le caractère de l'abricotier participe de celui du pêcher et de celui du prunier. Comme le premier, il forme des boutons à fruit en une seule séve; il a des yeux simples, doubles, triples, multiples ou rassemblés par grouppe de

quatre jusqu'à plus de vingt sur un même noeud, dont la plupart sont avortés; ses fleurs sont solitaires, chaque oeil n'en contenant qu'une; vers le milieu ou à l'extrémité de ses bourgeons forts, souvent il naît pendant la dernière séve un grand nombre de petites brindilles; quelquefois il naît aussi vers le bas quelques bourgeons que l'on conserve à l'ébourgeonnement, lorsqu'ils sont bien placés et bien conditionnés, et que l'on pourra tailler au mois de février (pluviôse). Ses bourgeons moyens, et souvent les plus forts mêmes, portent depuis une extrémité jusqu'à l'autre des yeux à fruit et des yeux à bois.

Mais de plus il a des branches à fruit proprement dites, qui se forment dans le même espace de temps, dans le même ordre et la même direction que celles du prunier; elles s'alongent davantage, suivant que l'arbre est plus ou moins vigoureux, et taillé plus ou moins long, se garnissent dans toute leur étendue d'un fort grand nombre d'yeux à fruit, entremêlés ou accompagnés d'yeux à bois; quelques-unes des plus petites n'ont qu'un bouquet de boutons à fruit à leur extrémité, avec un oeil à bois; elles se ramifient et s'étendent. Mais comme l'arbre se surcharge de productions auxquelles il ne peut suffire, souvent il arrive qu'une partie de ces branches à fruit, qui n'a pu se fortifier et s'aoûter, périt pendant l'hiver. Au reste, l'abricotier est aussi immodéré et plus inégal dans sa végétation que le pêcher, tantôt confus en bourgeons, quelquefois produisant à peine ce qu'il en faut pour ne pas être dégarni.

Ses bourgeons se taillent, comme ceux du pêcher, à une longueur proportionnée à leur force. De ses branches à fruit, on supprime celles qui sont trop saillantes sur le devant ou sur le derrière, et on ne conserve que celles qui sont placées sur les côtés. De celles-ci, les plus fortes se taillent longues pour fruit; les autres à trois ou quatre yeux pour donner des branches à fruit pour l'année suivante; les plus courtes demeurent entières sur toutes les faces de la branche. Mais il vaut beaucoup mieux, dès l'ébourgeonnement (opération la plus importante de cet arbre) supprimer tout ce qui évidemment sera inutile à la taille, et qui ne pourra alors se retrancher sans occasionner des plaies, dont les suites fâcheuses rendent l'abricotier difficile à traiter; car il ne peut subsister long-temps et en bon état, même en plein-vent, sans être taillé; et cependant on ne peut lui faire presqu'aucune plaie, sans que la gomme y paroisse. Si toutes les parties attaquées ne sont secourues promptement, elles sont bientôt cariées; et cette gangrène fait un progrès si rapide, qu'il est très-commun de voir des branches d'abricotier bien garnies de feuilles, et chargées de fruits parvenus à leur grosseur, périr du matin au soir; ce qui fait que rarement on trouve un abricotier sans aucun vide.

Il est vrai que nul arbre ne reperce du vieux bois avec autant de facilité. Rapprocher les plus grosses branches, elles en produisent de nouvelles; ravaler l'arbre sur sa tige, il se renouvelle; enfin scier la tige jusqu'auprès de la greffe, il en sort des bourgeons vigoureux qui rajeuniront ou plutôt reproduiront l'abricotier. Mais ces ressources, quelqu'avantageuses qu'elles soient, font cependant attendre du fruit jusqu'à ce que l'arbre soit formé de nouveau, et en état d'en donner: ainsi on ne doit rien négliger pour éviter, ou du moins différer, la nécessité d'y avoir recours. Une grande exactitude dans l'ébourgeonnement; l'attention de ne faire à la taille que les plaies inévitables, le soin de couvrir toutes celles qui sont grandes, de visiter souvent l'arbre pour nettoyer celles où la gomme se montre; retrancher jusqu'au vif tout ce qui n'est pas sain; y appliquer de la terre pétrie avec de la bouse de vache, etc., sont des moyens de conserver en bon état cet arbre très-

vivace dans les termins qui lui conviennent, et d'entretenir sa fécondité sans interruption. Mais un point très-important, est de prévenir, pour la tailler, le premier mouvement de la séve.

La figure représente un albergier-tige exposé au levant et au midi : *a* tige de six pouces de diamètre, *b* jonction de la greffe avec un bourrelet, l'arbre ayant été greffé sur prunier; *c* canal direct de la séve, coupé et recouvert, *d* hauteur depuis la greffe jusqu'à l'extrémité d'en haut, *e* étendue latérale, *f* branches du milieu qui garnissent à la place du canal direct de la séve; elles sont perpendiculaires aux obliques, *g* six branches mères parallèles d'un côté comme de l'autre.

Comment greffer et conduire les vieux Arbres ravalés et greffés.

Si on a quelque arbre qui n'apporte pas de bon fruit, ou qui ne produise pas facilement, quoiqu'il soit encore bien vif, on lui coupe la tête à des endroits propres à poser des greffes, qu'on prendre sur un autre portant de bon fruit: on taille les greffes sur du bois de deux ans, et on ne leur laisse que trois yeux : on greffe l'arbre en fente, et on fait une bonne poupée de foin et de terre rouge; moyennant cela, l'arbre est immanquable. L'adresse consistera à savoir contenir la grande fougue de cet arbre, qui trouvant toute la force de ses racines et toute sa séve occupées à nourrir seulement quelques greffes, au lieu d'une grosse tête qu'il avoit auparavant, fait toujours de fortes pousses qui causent de la confusion à l'arbre, à moins qu'on ne sache bien contenir la séve. Il faut, pour cela, tenir l'arbre grandement ouvert, les branches bien étendues; tailler long celles qui sont nécessaires, en laisser beaucoup d'inutiles, tailler quelques branches en moignon pour les faire brindiller, laisser quelques branches hors d'oeuvre, même de faux bois, qui est ce qu'on appelle des *ventouses* ou *décharges de séve*: tenir néanmoins l'arbre toujours bien garni, et même de menu bois et du bas, et après la quatrième taille, quand il est tourné à fruit, ôter peu à peu les ventouses, le faux bois et tout le reste du bois inutile; réduire l'arbre à la taille ordinaire, revaler, d'année en année, et par-ci par-là, sur quelqu'une des vieilles tailles précédentes, afin d'avoir toujours le bas de l'arbre bien garni, ce qui ne se peut sans ce secours.

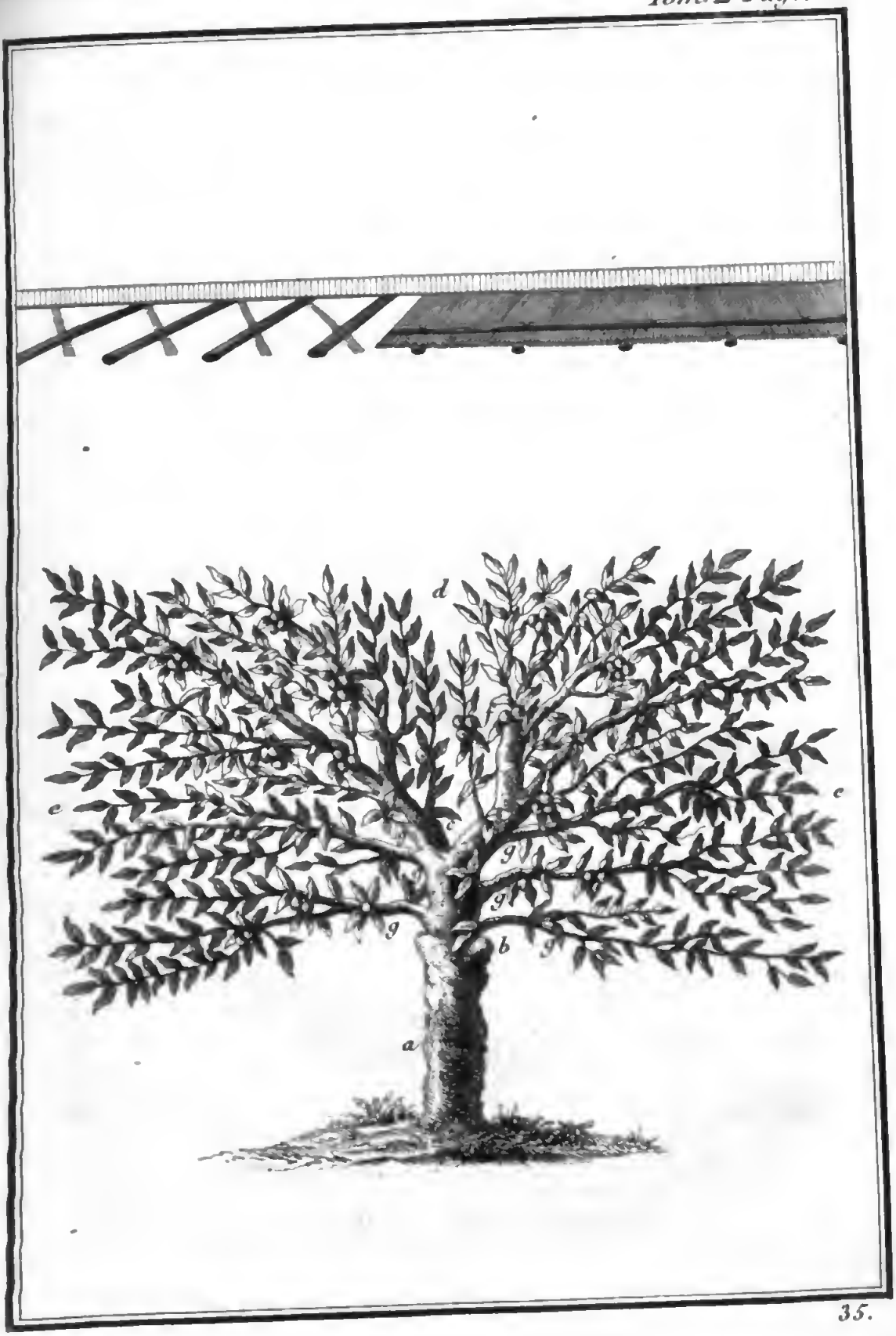
Arbre de haute tige ou *à plein vent.*

On plante les arbres de tige sans les étêter, on y laisse quatre ou cinq branches, et on ne fait que les raccourcir. On les plante toujours en quinconce ou à angles droits, et ce sont ordinairement des poiriers mêlés de quelques pommiers ou pruniers, ou bien on en fait des plants de chaque espèce.

On ne taille point ordinairement les arbres à plein-vent, on les abandonne à eux-mêmes quand on a eu soin de leur former, dans les six premières années, une belle tête ronde : cela est excellent dans les champs ou dans des clos un peu négligés; mais dans les jardins ou vergers soignés et entretenus, il faut y tailler les arbres exactement et selon leur force. Le fruit en est plus beau et meilleur, et l'arbre a une plus belle forme, et l'air circule mieux autour de lui.

Les arbres de tige qu'on ne taille pas ont néanmoins certaines branches particulières qu'il faut considérer; telles sont les plus fortes branches, et celles qui s'élèvent d'un beau brin, chargées de beaucoup de branches qui donnent la figure à l'arbre, au lieu que celles qui naissent tortues, placées en dehors ou en dedans,

Digitized by Google



35.

doivent être retranchées, parce qu'elles rendent un arbre difforme : on doit aussi ôter celles qui causent la confusion.

Lorsqu'on coupe une branche sur un arbre de tige, il est bon de la couper dès son origine, et jamais à l'extrémité.

On peut tailler les gros arbres en plein vent, et les décharger de bois jusqu'à la fin du mois d'avril (à la mi floréal) ; mais lorsqu'on leur ôte de grosses branches, il faut observer de les couper tout contre le tronc, et les emmaillotter aussitôt : car si le bois de la coupe demeure découvert et à l'air, il se pourrit, il se forme un creux dans le corps de la tige, qui, augmentant peu à peu, gagne enfin le coeur de l'arbre, et le fait mourir.

La même chose arrive aux branches mal coupées, à cause des petits chicots qu'on y laisse, qui les empêchent de se recouvrir. C'est pourquoi on ne peut être trop soigneux, en taillant les arbres, de couper toutes les branches fort uniment et proche de la tige ; et si elles sont grosses, de les couvrir incontinent de glaise ou d'argille, détrempée avec du foin ou avec de la mousse, pour les garder du hâle et de la chaleur du soleil qui empêche la séve d'y couler. Le gros ciseau ou fermoir dont se servent les menuisiers, est très-commode pour couper proprement les grosses branches, et vaut mieux que la serpe et la scie. Les gros arbres, étant ainsi déchargés de leurs branches confuses et inutiles, repoussent ordinairement quantité de faux jets, qu'on doit ôter tous les ans avec soin, pour peu que l'arbre mérite d'être ménagé.

Il ne faut jamais souffrir de bois mort aux arbres, pas même aux plants champêtres, et il est essentiel de le couper jusqu'au vif ; autrement le mort gagne toujours sur le vif.

CHAPITRE VII.

De la distribution proportionnelle des branches, expédiens pour mettre les arbres à fruit.

C'est à la troisième et à la quatrième année qu'il faut user envers les arbres de divers moyens pour les diriger. Ces moyens sont de deux sortes ; les uns sont la diète, la saignée ; les autres sont des inventions particulières, comme la *courbure* des branches, le *cassement*.

Ils ont pour but de régler la pousse des arbres, afin d'opérer une distribution proportionnelle de la séve dans toutes leurs parties, de faire en sorte que désormais ils ne s'emportent plus, soit du haut en se dégarnissant du bas, soit d'un seul côté, tandis que l'autre est foible et languissant. Il est question de renouveler des arbres malades, et de conserver ceux qu'on condamne à être remplacés par d'autres, de faire porter du fruit aux arbres de quatre et cinq ans, en plus grande quantité qu'on n'a fait jusqu'ici à dix ou douze, de leur donner une étendue immense par rapport aux bornes étroites dans lesquelles on a coutume de les retenir, de les faire grossir de la tige à proportion, enfin de leur procurer, durant des années, une parfaite santé, tandis que l'expérience journalière apprend qu'à peine tous les arbres, et surtout les pêchers, ont brillés pendant quelques

années de vigueur, qu'ils sont assaillis à la fois par tous les maux d'une vieillesse prématurée. La méthode et les moyens indiqués, pourront les conserver; les voici.

1°. La diette et l'abstinence; 2°. l'incision et la saignée; 3°. le cautère à la tige, aux branches et aux racines; 4°. la scarification; 5°. les cataplasmes et les topiques; 6°. les éclisses, les bandages et les ligatures. Toutes ces nouvelles inventions établies sur des expériences, sont fondées sur les principes de la physique des végétaux.

Ces expédiens, pour opérer la distribution proportionnelle des branches, servent encore à mettre à fruit les arbres qui n'en rapportent jamais, comme on le dira. Leur effet est aussi la belle figure de l'arbre, sa santé, sa vigueur et sa durée. On n'y parvient qu'en faisant fluer la séve du côté où elle alloit peu auparavant, et en l'arrêtant du côté où elle se portoit avec trop de vivacité. Par ce moyen le pêcher est également fourni de branches et de fruits, de façon qu'il ne s'emporte pas vers le haut, et que dans le bas et dans le milieu il n'offre point de grands membres alongés, dégarnis de branches, et qu'il ne pousse point d'un seul côté aux dépens de l'autre.

Cette importante matière, a pour base les trois principes suivans; 1°. fixer le pêcher dans ses variations, sans le violenter; 2°. faire avantageusement usage de l'abondance et de l'impétuosité de sa sève; 3°. partager toutes ses branches, de manière qu'elles ne puissent se détruire, comme il n'arrive que trop souvent par les gourmands qu'on lui fait pousser de tous côtés. Mais avant d'entrer, à cet égard, dans aucun détail, on établit ici quelques propositions qui sont autant de corollaires de tout ce qu'on a avancé.

1°. Après l'ordre de la préparation des racines, la distribution proportionnelle des branches dépend absolument de la suppression totale des perpendiculaires à la tige; et il ne doit y avoir dans tout arbre qu'on veut rendre régulier, en même temps que fructueux, que des branches obliques et latérales, d'où procèdent toutes les autres, comme on l'a déjà dit.

2°. Le moyen le plus analogue à la façon de pousser du pêcher, et le plus efficace pour l'égale distribution des branches dans tout arbre, est de faire des gourmands, le fondement de sa taille et de l'harmonie des branches entre elles.

3°. Pour avoir un arbre garni de toutes parts, il faut en même temps qu'on le charge d'un grand nombre de branches, lui faire prendre l'essor en l'alongeant beaucoup, proportionnément à sa vigueur.

4°. Tailler long les branches à bois et les gourmands, et court les branches à fruit.

5°. Rapprocher toujours et renouveler les branches du pêcher, le concentrer, pour ainsi dire, en tirant sur les branches du bas par préférence à celles du haut.

6°. Quand un arbre a, durant ses premières années, jeté son feu et qu'il pousse plus sagement, le tenir un peu plus de court, et ne lui plus tant donner l'essor.

7°. Recourir alors aux engrais et au changement de terre, surtout pour le pêcher.

8°. Lors de l'ébourgeonnement et du palissage, éclaircir, élaguer, tirant du plein au vide, du plus fourni à ce qui l'est moins.

9°. Le pêcher étant sujet à la mortalité de ses branches, veiller à ce qu'il y en

en ait de réserve, auxquelles on puisse recourir pour remplacer les mortes, et qu'on puisse attirer, sans rien dégarnir.

10°. Dans le cas de remplacement des branches mortes, si dans le voisinage il n'y a que des branches à fruit, faire d'une branche à fruit une branche à bois.

Il est question de remplir un vide, et on n'a que des branches fructuenses. Si on les taille à la longueur ordinaire, c'est-à-dire, à fruit, elles donneront bien moins de bois. En les taillant à un ou deux yeux seulement, on est assuré d'avoir de bon bois pour garnir, parce que l'année suivante on alonge les branches venues des yeux de celles qu'on taille ainsi fort court, et on les met à bois et à fruit tout ensemble. Les jardiniers au contraire alongent ces menues branches pour garnir, et au lieu d'avoir de bon bois, ils n'ont que des pousses chétives qui meurent, ou qui ne garnissent point.

Voici divers expédiens tirés de la médecine et de la chirurgie, pour régler la pousse des arbres, et les diriger.

On suppose un arbre plein d'un côté et dégarni de l'autre : on commence par charger amplement le premier; et afin que le second puisse fournir au peu qu'on lui laisse, on le décharge et on le tient fort court. Il s'agit ensuite de couper les vivres au côté plein, pour qu'il ne fasse que s'entretenir, et de les faire passer au côté maigre. On ne parle ici que de ces arbres vigoureux qui portent toute leur séve d'un côté, dont les branches ont affamé l'autre. La diette et l'abstinence consistent dans la soustraction de la bonne terre du côté trop nourri, pour en substituer une inférieure en bonté, et le raccourcissement de quelques racines dans leur fort.

Lors du printemps, ou à la chute des feuilles, on enlève au côté parasite toute la bonne terre, à trois ou quatre pieds environ du tronc, on laisse à l'arbre, de ce même côté, une motte de terre d'un pied, à laquelle on ne touche point, de peur d'ébranler ou d'entamer ses premières racines qui partent du tronc. Du reste, on les découvre tout à fait, comme pour déplanter l'arbre avec les précautions qu'exige leur conservation. D'un grand nombre de racines confuses et entrelacées qui s'offrent aux yeux, on en sacrifie quelques-unes et on les espace. On les coupe jusqu'à la motte, en y appliquant l'onguent de saint-Fiacre, à raison de leur force. Cette seule opération de mettre ces racines au jour, a souvent occasionné un ralentissement de séve.

Quand aux autres qui sont déconvertes, on les raccourcit, en les coupant dans leur fort; elles ne s'alongent plus dès lors, et ne poussent que des racines moyennes, ou un plus grand nombre de petites. On ne touche ni au chevelu, ni à celles qui piquent en fond. L'opération faite, on les recouvre avec moitié sable et moitié terre, la plus aride et la plus mauvaise qu'on puisse trouver. Il faut, en remplissant, passer la main dans tous les vides qui se trouvent autour des racines, pour y couler de la miette, et n'y point laisser de jour. L'effet de cette opération se conçoit aisément. Suppression de substance et privation d'alimens dans ce côté trop nourri de l'arbre, d'une part, et de l'autre diminution de canaux, pour recevoir et porter la séve de ce côté-là, au moyen de l'amputation totale de quelque racines surnuméraires, et du racconrcissement des autres dans leur fort.

A l'autre côté qui ne profite point, on lui ôte également toute sa terre jusqu'aux premières racines seulement, et on lui en substitue de la neuve dont on les couvre à la hauteur de six pouces. On met par-dessus pareille épaisseur de gazons renversés, avec du fumier gras bien consommé. On laisse au pourtour un

bassin où on jette à l'instant quelques seaux d'eau, pour faire approcher toutes ces terres des racines.

Ce premier moyen de faire jeûner les arbres, est très-propre à dompter des poiriers et des pommiers qui ne donnent que du bois et point de fruit, avec cette différence qu'au lieu qu'on ne fait jeûner ici qu'une partie de l'arbre, dans ceux-là l'abstinence est pour la totalité.

A la taille suivante, ce côté de l'arbre condamné à la diette, a besoin d'être ménagé; il faut être très-réservé sur la quantité de bois qu'on lui laisse, ainsi que sur sa longueur. Quant à l'autre, on lui donne une taille plus forte qu'il est en état de soutenir, au moyen de ce qu'il a toutes ses racines dans lesquelles passera désormais l'abondance de la sève, par les engrais qu'on lui prodigue. On ne tarde point à s'apercevoir de l'effet de ces opérations; le côté foible fleurit plutôt, verdit de meilleure heure, et est en tout plus hâtif, ses bourgeons sont plus vigoureux: dès l'année même il croît prodigieusement, tandis que l'autre s'entretient, sans faire aucune pousse vigoureuse. A mesure néanmoins que s'opère le recouvrement des plaies faites aux racines, ses bourgeons vont toujours en augmentant. Il pourroit même à son tour, l'emporter sur l'autre, mais on y remédie aisément par les engrais donnés au côté à qui l'on a fait faire diette.

2°. *L'incision et la saignée.* Le changement de bonne terre en mauvaise, la soustraction des racines et leur raccourcissement ne peuvent manquer d'occasionner une diversion de sève qui, au moyen des engrais donnés au côté foible, va s'y porter abondamment. Il faut donc le disposer à recevoir cette affluence de sève que l'étroite capacité de ses canaux ne peut contenir.

Au printemps, avec la pointe de la serpette, on tire du côté maigre de l'arbre, depuis le tronc jusqu'aux premières branches, une incision, en ouvrant l'écorce. On la fait latéralement, et on la continue à cette partie maigre, toujours sur le côté à la mère-branche et aux grosses branches, et on enduit toutes ces incisions de bouse de vache, sans l'envelopper, dans l'intention de prévenir le flux de gomme.

Si cette plaie faite par l'incision, au lieu de se fermer, venoit à se sécher, ce seroit un mauvais signe pour l'arbre, qu'il n'y auroit point d'espérance de rétablir. Si la branche maigre ne grossissoit pas, il faudroit recommencer l'incision l'année suivante, mais non dans la même place, soit par derrière, soit par devant, avec la précaution d'y appliquer une douve, pour que le soleil ni la pluie ne frappassent point la plaie. La suture de ces incisions se fait ordinairement dans l'année; et aux endroits qui les ont souffertes, la peau est plus claire et moins épaisse que l'ancienne. Les noyers, les pommiers, les pêchers mêmes et les arbres féconds en sève, y sont sujets. Il se fait aux branches fortes de ces derniers, vers leur base, des gerçures de couleur jaunâtre, par lesquelles la nature, en indiquant ses besoins, nous a appris à recourir à cette opération pour gonfler les récipiens de la sève du côté maigre de l'arbre.

La saignée n'est proprement qu'une incision de la longueur de deux ou trois pouces. Elle a également lieu pour les racines, comme pour le tronc, et les branches à bois seulement. Voici quelques circonstances où elle est non-seulement utile, mais nécessaire. Si un arbre pousse avec véhémence dans sa jeunesse, et que la tige ne grossisse point à proportion des branches; si un calus commence à se former à l'endroit de la greffe, et qu'on ait lieu d'appréhender qu'il ne grossisse au point de faire un mauvais effet, et de s'approprier une partie de la sève. Pour opérer alors une diversion, il ne faut pas se contenter de saigner l'arbre à la tige

seulement, mais aux groses racines. On découvre les plus proches de la superficie de la terre, et avec la pointe de la serpette on ouvre leur peau de deux ou trois pouces de long, qu'on enveloppe ensuite d'onguent de saint-Fiacre. Rien de plus efficace que cette saignée pour détourner la gomme: en occasionnant un écoulement de la séve qui se porteroit vers le haut des arbres, elle est aussi d'un grand secours pour empêcher qu'ils ne poussent trop de gourmands. De plus, la plaie de cette saignée l'attire à elle pour sa guérison, et forme une obstruction dans le canal de la séve dont elle modère l'impétuosité. Elle se fait ordinairement entre l'espace vide d'un oeil à l'autre de chaque branche, toujours en ligne droite, et non transversalement. L'opération deviendroit alors différente; son effet seroit d'interrompre le cours de la séve dans une partie de l'arbre, ce qu'on appelle scarification, dont on parlera dans la suite; au lieu que le but, en employant la saignée est d'attirer la séve et non de l'arrêter.

On en reconnoît l'utilité dans des pêchers de cinq à six ans, ou plus, qui poussent plus d'un côté que de l'autre. Pour empêcher la partie forte d'emporter la partie foible, on saigne celle-ci, et on donne l'essor à l'autre; 1°. afin d'attirer la séve du côté où se fait la saignée; 2°. afin qu'en y arrivant elle trouve des canaux assez amples pour la contenir. Il est démontré que dès qu'une plaie est ouverte à un arbre, la séve y arrive abondamment.

Si au contraire on saignoit le côté vigoureux, loin de remédier au mal, on ne feroit que l'augmenter en dilatant des vaisseaux qui ne le sont déjà que trop. Cependant on taille fort long le côté vigoureux, on lui laisse quantité de branches, et on alonge les gourmands pour amuser la séve. Il est ainsi subjugué à force de fournir à tout le bois épargné tant à la taille qu'à l'ébourgeonnement: quand il est devenu plus modéré, on le ménage davantage.

Si un arbre nain s'emporte du haut, que ses branches extrêmement étendues profitent, et que sa tige demeure toujours au même état, il lui faut et l'incision à la tige, et la saignée aux branches: la première occasionne son extension, et la seconde empêche la séve de se porter aux extrémités. La taille ensuite maintient l'équilibre entre le haut et le bas entre les côtés et la tige.

Lorsque la gelée aura brûlé nombre de branches, ou qu'un vice intérieur les aura fait périr, on met la saignée en usage du côté dégarni, ou même le cautère en cas de besoin. Elle n'est pas non plus à négliger dans certaines maladies du pêcher, telles que la cloque, pour attirer dans les branches du bas la séve élancée vers le haut. Il peut arriver que l'endnit appliqué à la saignée venant à tomber, la gomme s'y mette; on la nettoie alors et on l'essuie avant que de l'enduire, et la gomme ne peut jamais fluer.

La saignée des racines est la même que celle des branches pour la grandeur de l'incision et l'ouverture de la peau, comme pour l'application de l'onguent de saint-Fiacre. Les racines les plus propres à cette opération sont les plus grosses et les plus voisines de la superficie de la terre. L'endroit où elle doit être faite est vers la base de la racine dans son fort, et de côté plutôt qu'en dessus, parce que la terre y pèse moins qu'au dessus.

Les circonstances où il faut l'employer sont 1°. pour arrêter la production ou les progrès des gourmands. 2°. Pour opérer la distribution proportionnelle des branches dans les arbres extrêmement fougueux. 3°. Contre la gomme qui flue à certains arbres vigoureux, parce qu'elle est trop abondante. On observera néanmoins que cet effet n'en résulte pas toujours, quand la gomme a pour principe un mauvais

gouvernement, ou une cause accidentelle, telles que des contusions faites par la grêle. Il est des cicatrices qui ne se font que longuement, à cause des coupes défectueuses, des chicots, ergots, ou bois morts, par lesquels la gomme flue. La saignée est plus nuisible que salutaire dans ces cas; il faut alors aller à la cause du mal. 4°. On l'emploie avec succès dans la cure des différentes maladies qu'on ne détaillera point quant à présent. 5°. On s'en sert pour faire fructifier les arbres, comme pour empêcher les fruits de tomber. Un poirier ne se met point à fruit, parce que la séve trop abondante, et poussée avec trop d'impétuosité, au lieu d'enfiler les passages étroits qui composent le tissu des branches fructueuses, est lancée d'abord dans les orifices spacieux des gourmands et des branches à bois qui profitent d'autant plus, qu'elles se tournent moins à fruit. Un autre fleurit tous les ans: ses fleurs coulent bientôt après, et il ne noue qu'un petit nombre de fruits: à celui-ci ils tombent chaque année, à la moitié de leur grosseur. Par le secours de la saignée qui, comme on l'a dit, amortit ce flux impétueux de séve, on réduit ces arbres intempérans.

3°. *Le cautère* à la tige, aux branches et aux racines, sont proprement l'incision et la saignée, mais différemment modifiées. Par là on attire les humeurs superflues de l'arbre, on renouvelle et purifie la séve; et on la détourne vers les parties dénuées de verdure.

Lors du printemps jusqu'au commencement de juin (à la mi-prairial), on fait une incision de deux à trois pouces de long et en droite ligne, à l'écorce d'une branche jeune et vigoureuse, ou d'une tige lisse et unie qu'on veut garnir d'un côté, ou enfin aux racines. Peu importe dans quel endroit elle se fasse, pourvu qu'on en détourne les rayons du soleil. Cette incision se fait avec la pointe de la serpette ou du greffoir, ou avec un couteau bien aiguisé, de même que si on vouloit greffer à œil dormant. On a ensuite un petit coin d'un bois dur de la longueur de l'ouverture, assez coupant pour entrer jusqu'au fond de l'incision, et sans que le tranchant puisse rester dans la plaie lorsqu'on l'en retirera. On l'enfonce un peu à force, en frappant légérement dessus avec le manche de la serpette: afin de donner le temps à la séve d'y arriver, il faut l'y laisser deux ou trois jours, au bout desquels on visite la plaie et on ôte le coin. L'écorce paroît alors retirée un peu des deux côtés et flétrie. La séve aura transpiré au dehors et dans les côtés de ses lèvres: aux arbres de fruits à pepin, elle aura suinté; dans ceux-à noyau, elle aura produit de la gomme. Dans l'un et l'autre cas, on nettoye la plaie avec une spatule de bois amincie, on l'essuie avec un linge, et on remet le coin; ce pansement qui se fait tous les trois jours, cave toujours un peu la plaie, l'excorie de nouveau et ouvre les passages de la séve, qui ne manqueroient pas de se fermer. Le cautère se fait aux branches et à la tige, afin d'attirer la séve dans les endroits où elle n'iroit pas, suivant son cours ordinaire; aux racines pour servir d'égoût aux humeurs de l'arbre, purger la masse de la séve et la renouveler.

On peut en faire plusieurs; néanmoins il faut distinguer: à la tige de l'arbre, il n'en faut faire qu'un; aux branches et aux racines, on peut l'appliquer sur celles où il est nécessaire pour regarnir l'arbre dénué de verdure. Il ne faudroit pas cependant les trop multiplier, parce qu'ils occasionneroient une trop grande dissipation de séve; il vaut mieux remettre à en faire de nouveaux l'année suivante.

Cet écoulement dure quinze jours ou trois semaines, quelquefois plus. Dans les arbres de fruits à pepins, on n'aperçoit souvent qu'une lymphe qui suinte peu à peu, ou point du tout, il ne faut pas s'en étonner, le cautère n'en fait pas moins

son effet, cette sérosité étant à l'instant pompée et desséchée par l'air. Quant aux fruits à noyau, la séve se fige, se coagule et se met en grumeaux. Il faut remarquer que dans ces derniers elle devient, au bout de quinze jours, limpide comme l'eau qui sort de la vigne, quand elle pleure. On fait également le pansement du cautère.

Lorsqu'on voit que l'écoulement n'est plus si abondant, au bout d'un mois environ, on retire le coin tout à fait. Ensuite quand la plaie a été bien nettoyée et essuyée, on la remplit de bouse de vache ou de terre grasse, qu'on recouvre d'un petit emplâtre enveloppée d'un linge. Trois mois sont plus que suffisans pour que la plaie soit entièrement fermée.

L'effet du cautère est tout naturel et très-curieux. Une première goutte du liquide qui compose la séve entre par l'orifice de chaque racine: une autre est lancée vivement à la suite de cette première goutte, et ainsi jusqu'à la dernière qui toujours se renouvelle, et est produite à chaque instant. Les racines envoient de la même manière cette séve dans le tronc, puis dans toutes les autres parties. Le cautère lui occasionne une diversion, en sorte qu'au lieu de passer outre, elle est arrêtée à l'endroit de l'ouverture où elle trouve une issue plus facile. Son cours y est nécessairement déterminé. Comme elle a toujours dilaté les canaux de ces branches, elle trouve plus de force pour y être lancée. Enfin ces parties liquides qui ne sont autre chose que les sucs de la terre accoutumés à être poussés de ce côté là et à s'y fixer, continuent de le faire avec la même impétuosité. De plus, la plaie, quoique fermée, opère en cet endroit une tumeur et un gonflement par lesquels est entretenue, vers cette partie, une nouvelle émission de séve qui ne pouvant plus s'extravaser, fait ce que les médecins appellent *éruption à travers la peau.*

Des branches percent de toutes parts de la peau de cet arbre; il éprouve le même sort que celui qui a été ravalé ou recepé; ce dernier pousse un grand nombre de jets et de gourmands, parce que la séve qui jusque là avoit dirigé son cours vers les branches supprimées, y arrive comme auparavant; le passage est frayé; mais comme elle ne trouve plus à se décharger dans ces parties où elle avoit coutume d'être reçue, elle se porte horizontalement, se fait jour par les endroits de la peau qui prêtent davantage, les dilate en dedans, les pousse en dehors, et ouvre des passages pour en faire éclore des bourgeons.

Le cautère sert encore à procurer aux arbres une plus ample végétation, à lever les obstructions, à augmenter l'action de la séve, et à faciliter son cours en l'arrêtant; il renouvelle l'arbre dont il rend la peau lisse et unie; ses bourgeons sont plus nourris, croissent plus promptement, et font briller une éclatante verdure. Par son moyen on a du fruit en abondance durant plusieurs années, où l'arbre un peu atténué par cette déperdition de séve a besoin d'engrais, tels que de l'eau de fumier ou de bonne terre substituée à la vieille, qu'on enlève jusqu'aux premières racines.

Le cautère s'y applique de la même manière que sur les branches; en mars et en avril (ventôse et germinal), on fouille un pêcher malade à un pied et demi, suivant que les maîtresses-racines sont plus ou moins en terre, et on les met à jour sans les déranger; on en choisit trois des plus grosses, ou deux, si l'arbre a moins de force, et on fait à chacune sur les côtés une incision longue de trois pouces, où on insère un coin de bois comme aux branches. On met par-dessous, dans le fond du trou, une assiette pour recevoir la lymphe qui aura flué des racines, afin de se régler par son écoulement; on les couvre ensuite de quelque linge, et on place par-dessus des douves ou des tuiles, avec de la grande litière ou des gazons renversés. Trois jours se passent sans visiter la plaie, au bout desquels on ôte le coin, on essuie la plaie,

Digitized by Google

puis on le remet et recouvre le tout pour recommencer au bout de trois jours ; l'écoulement en doit durer au moins quinze ; quand la séve n'est plus épaisse, on ferme la plaie de la même façon qu'aux branches, et on garnit les racines de bonne terre, après une suppuration suffisante. Les arbres poussent incessamment de beaux jets, et surtout des gourmands précieux qui percent de l'écorce ; ces cautères aux racines sont très-utiles pour remettre un pêcher cloqué.

La scarification sert à arrêter le flux désordonné de la séve dans les arbres de pur ornement, qui s'emportent soit d'un côté, soit du haut sur une seule branche. A l'égard des arbres de fruit à pepin, elle est d'une grande ressource pour les faire fructifier ; mais quant à ceux à noyau il faut beaucoup de prudence dans son usage. On l'a souvent employée sur des gourmands d'abricotiers et de pruniers, à l'égard desquels elle a parfaitement réussi ; il est vrai que tous les jours on essuyoit la gomme, sans lui donner le temps de se congeler.

Le but de cette opération est de rendre féconds des arbres qui ne rapportent point, tels que des poiriers et des pommiers sur franc, dont toute la pousse est en bois, de faire nouer les fruits de ceux qui tous les ans fleurissent inutilement, et de mettre à fruit les boutons de quantité d'arbres qui s'alongent et ne s'ouvrent ni ne fleurissent. La séve passant avec rapidité dans les arbres dont les couloirs sont trop dilatés et les fibres trop lâches, n'a point le temps de se cuire et de se digérer ; telle qu'une eau qui dans son cours rapide ne fait que battre la terre et la durcir, cette séve s'emporte toujours, inonde certaines branches et laisse à sec les fructueuses, dont les orifices sont trop petits pour la contenir ; de là cette stérilité de boutons à fruit qui, ou fleurissent sans se nouer, ou s'alongent sans s'épanouir, et qui rongés intérieurement par le trop long séjour d'une séve inutile et trop délayée tombent enfin en pourriture.

Toutes les branches qui ne sont point à fruit, on parle des arbres de fruits à pepin, ont ordinairement la peau belle, luisante et fort unie ; celles au contraire qu'on nomme *brindilles*, sont pleines de rides. On les appelle des *anneaux*, parce qu'en effet ces rides sont placées à ces brindilles comme des anneaux arrangés les uns près des autres ; ce sont autant de petits bourrelets gonflés qui servent de réservoirs à la séve. Les rides sur les arbres de fruits à noyau ne sont pas si marquées que sur les branches de ceux à pepin, cependant elles sont sensibles sur les brindilles et les lambourdes qui restent toujours fluettes. Chaque année ces rides se multiplient, et le bouton croît d'un ride jusqu'à ce qu'il en éclose des fleurs ou des fruits ; leurs inégalités retardent successivement le passage de la séve, au lieu que dans les branches unies, n'étant arrêtée par aucun obstacle, elle entre avec aisance et se porte en avant ; on prétend donc que la scarification l'empêche de séjourner inutilement dans ces brindilles, et qu'elle lui procure une filtration aisée dans ces rides qui en absorbent une partie par l'emploi que l'arbre est forcé d'en faire pour leur formation. Il s'en extravase encore par les ouvertures faites à la peau, et qui sont pompées et aspirées par l'air ; en même temps qu'il en diminue le volume, il contribue à sa cuisson et à l'affinage des sucs, en portant dans l'arbre la béuignité des siens. Les moyens employés sont les nodus, les calus et les bourrelets que cette opération fait naître de toutes parts sur les branches pour le recouvrement des plaies.

On scarifie avec la serpette la peau de l'arbre jusqu'au bois, un peu transversalement de bas en haut, à la longueur de deux ou trois pouces, et à la distance de cinq à six, toujours à l'opposite d'une incision à l'autre. Pour les arbres de fruits à pepin, le temps le plus propre est la chute des feuilles jusqu'au printemps, avant

que la séve soit tout à fait en mouvement ; à ceux à noyau, le printemps est l'unique saison convenable ; on observera d'essuyer la gomme qui ne manquera pas de fluer. Il est inutile de dire que du terreau bien gras, ou de la bouse de vache, sont des préservatifs nécessaires contre les insectes qui feroient de toutes ces plaies des lieux de retraite.

En faisant ces incisions en dessous et un peu de côté, la séve est nécessairement arrêtée ou du moins retardée dans son passage, les plaies sont plus lentes à se refermer, et les arbres n'ont rien à craindre des pluies ni des gelées. On fait du haut en bas ces incisions ; autrement elles formeroient autant de petits nuges propres à retenir les humidités nuisibles qui leur causeroient des chancres ; enfin leur position tant soit peu inclinée, intercepte le cours de la séve, en divisant et séparant les fibres alongées de l'arbre.

Au reste, ces plaies se guérissent dans l'année même, sur les sujets vigoureux de la saison du printemps à celle de l'hiver ; sur ceux-ci on les fait plus longues et plus drues, souvent on ne scarifie que la tige ou quelques branches. A l'égard des gourmands, on observera de ne faire les incisions que dans l'espace d'un œil à un autre sans les endommager ; elles opéreront dans l'arbre une plus ample végétation, démontrée par son accroissement sensible sur un jeune abricotier, par exemple, dont les ressorts n'ont point été usés ni relâchés par des pousses forcées et toujours retranchées ; il s'accommodera beaucoup mieux de cette opération qu'un vieil arbre à qui un mauvais gouvernement continué depuis longues années a ôté la force de la supporter.

On a dit que la scarification étoit très utile pour mettre à fruit les arbres sur franc, tels que les virgouleuses et les bergamottes, qu'on prétend n'être fructueux qu'au bout de quinze ou vingt ans. On est parvenu à en cueillir des fruits à la quatrième et cinquième année, mais on n'épuisoit point ces arbres dès leur premier âge, en leur faisant pousser sans cesse du bois que chaque année on leur enlève, et qu'ils produisent toujours avec d'autant plus d'abondance, qu'on le leur coupe plus fréquemment.

5°. *Les cataplasmes.* Trois sortes de topiques indiqués par les auteurs, sont connus des jardiniers ; savoir, les simples et les naturels, tels que les terres grasses détrempées, usitées pour les greffes en fente, auxquelles ont joint de la mousse ou du foin, et les diverses cires : ensuite les topiques onctueux et graisseux. De ce genre sont le vieux oing, le beurre, la térébenthine et la poix, qu'on applique tant sur les plaies des arbres, que sur ceux qui sont sains. Enfin les topiques composés : ce sont des recettes où il entre quantité d'ingrédiens auxquels on attribue des effets surprenans, soit pour guérir les maladies des végétaux, soit pour dilater leur écorce et leurs fibres, et faire prendre racine aux bourgeons, aux feuilles, à des branches même inanimées et comme desséchées.

A l'égard des topiques de la première espèces, les recettes les plus simples sont non-seulement préférables aux autres, mais les seules bonnes pour les arbres, conséquemment aux épreuves et aux expériences que l'on fait, tant de celles indiquées dans les livres, que de celles qu'on a communiquées. Les terres grasses et la cire sont les topiques les plus en usage. Par terre grasse, on entend communément la terre glaisse. Elle est nuisible dans le jardinage ; décomposée, on la trouvera insipide et dépourvue de parties spiritueuses. En terre, elle fait pourrir par les eaux qu'elle retient, les racines qui en approchent. Lors des sécheresses, elle se durcit, si tôt qu'elle sent le hâle, elle se gerce et se fend de toute parts. Appli-

ce qui seroit trop spiritueux et trop mordant. On recueille soigneusement les neiges ; ce n'est pas qu'elles soient imprégnées des parties nitreuses, dues à l'impression de l'air, comme on l'a cru, avant qu'on en eût fait l'analyse, qui n'a produit que de l'eau ; mais on a remarqué qu'étant répandues le long des espaliers, elles les préservent des atteintes d'une chaleur excessive.

6°. Enfin, *les éclisses*, *les bandages et les ligatures* ont lieu pour les arbres dans le cas de dislocation des branches, fractures et autres dérangemens forcés.

Par un accident imprévu une branche est ou éclatée ou cassée tout à fait ; mais elle tient encore suffisamment à l'écorce. On rapproche les parties les unes contre les autres, on les enduit d'un des topiques indiqués ci-dessus, et on les enveloppe d'un linge double ; on bande ensuite l'appareil avec un osier fendu en deux, ou avec une vieille corde qu'on défile, pour qu'elle ne soit point coupante ; on est muni auparavant de morceaux de lattes fort étroits, ou d'éclats de douves fendues en deux qu'on arrange autour du topique. Quand ces éclisses mises l'une près de l'autre, ont suffisamment recouvert la branche, on les tient en état avec un osier qu'on serre un peu, et on fait dans le milieu, à l'endroit même de la plaie, une ligature avec une corde un peu forte, qu'on baude le plus qu'il est possible ; on proportionne la longueur des éclisses, et on multiplie les ligatures, suivant la portée et le poids de la branche. Ces éclisses appuient alors et sur le chiffon, et sur le topique, ainsi elles ne peuvent entamer ni même presser l'écorce. Cette opération se réitère aux deux bouts, à un pouce près. La branche ainsi pansée, est attachée ensuite bien ferme, soit au mur, soit au treillage, et on n'attend point que les ligatures soient pourries, pour les renouveler. Cette branche reprendra, elle repoussera, et donnera même du fruit dans l'année.

Dans le cas où les arbres éprouvent de pareilles fractures, on ne peut faire trop de diligence pour renouer leurs membres disloqués. Si on laisse agir l'air et le hâle sur les parties ouvertes et séparées, la séve desséchée au dehors, la flétrissure des feuilles, le retour de la séve et le serrement intérieur des parties, seront autant d'obstacles insurmontables à leur réunion.

Il est des plaies de peu de conséquence, telles qu'une écorchure à la peau ou à l'écorce d'une branche dont on taille la voisine, une entamure à quelque partie que ce soit. Un peu de laine, de coton, de filasse, une bande d'étoffe en fait tout l'appareil. Aux arbres gommeux surtout, et au pêcher, il n'y a point de petites plaies ; la gomme fluante opère nécessairement des chancres quand on néglige d'y pourvoir par une simple ligature ou un peu de terre.

Divers expédiens pour faire rapporter du fruit aux Arbres.

Voici plusieurs moyens très-utiles qui conduisent à cette fin ; 1°. la courbure des branches ; 2°. les éclater ; 3°. les tordre ; 4°. casser les branches hors de la taille, et les bourgeons à la pousse, en juin et juillet (messidor) ; 5°. déplanter pour replanter aussitôt en la même place ; 6°. ne tailler que durant la séve.

I. *Courbure des branches.* Ce n'est autre chose que l'action de courber à propos et forcément une ou plusieurs branches, à dessein d'arrêter la séve pour la faire refluer dans d'autres ; un pêcher, par exemple, ne pousse que d'un côté, il s'emporte du haut, le reste laisse voir la muraille toute dégarnie. On courbe alors les rameaux trop vigoureux, et on laisse les autres s'étendre en liberté ; bientôt le fort est subjugué, et le foible ne tarde point à l'égaler ; toutes sortes d'arbres et de

branches sont susceptibles de la courbure. Ceux qui sont âgés, dont le bois est usé, chancreux et cassant, ne peuvent jouir des avantages attachés à cette pratique. Les saisons du printemps et de l'été sont les plus propres à la courbure, qui a lieu principalement à l'égard des branches mères et des gourmands.

On commence par la branche-mère qui s'emporte d'un seul côté; après s'être assuré de son état, on la prend d'une main, en la faisant descendre, appuyant peu à peu et la tenant vers le haut, pour voir jusqu'à quel point on peut la courber; on la remet à sa place naturelle, et à l'endroit du mur où on a remarqué qu'on pouvoit la faire descendre, on chasse un gros clou qu'on garnit bien pour la préserver de la rouille et des contusions; on la met sur ce clou, placé à un tiers du bas de la branche, tandis que vers l'autre tiers au-dessus, appuyant un peu fortement, on la fait obéir, et on chasse dans le mur un pareil clou garni, mais en-dessus de la branche dans l'endroit où on l'a un peu forcée.

En courbant ainsi la branche avec effort, il faut qu'en dessus l'écorce s'alonge, et qu'elle appuye sur la partie ligneuse; au contraire la partie en dessous obéit, se ride et forme quantité de petits bourrelets qui occasionnent autant de nodus. La tension forcée de l'écorce en dessus cause une obstruction qui étrécit et bouche même les passages de la séve, tandis qu'en dessous les vides de cette écorce opèrent le même effet; il ne lui reste par conséquent d'issue que par les côtés; mais le tout est tellement comprimé, qu'il se ressent de la pression de l'écorce et des nodus; cette branche ne reçoit donc de nourriture que pour son entretien.

Il ne faut pas perdre de vue cependant la branche qui profite peu, on la dépalisse aussi pour la laisser dans toute sa liberté, on la redresse même si elle est un peu courbée et gênée, et on l'attache uniquement, afin qu'elle ne soit pas le jouet des vents. Or, tandis que la séve ne passe que difficilement dans la branche courbée, il s'en fait dans la foible une effusion surabondante qui s'y porte avec une telle impétuosité que souvent en un mois elle égale et surpasse l'autre en grosseur; on est même obligé de lâcher tant soit peu la branche courbée, pour tempérer le flux de séve qui se porte entièrement vers l'autre. Ce qui décide du temps que celle-là doit rester gênée, c'est son dépérissement visible, et le progrès de celle-ci. Jusqu'à ce que les pores de la branche qui ont été bonchés, les fibres affaissées, en un mot les couloirs de la séve ayent repris leur jeu et leur ressort, il se passe trois semaines ou un mois; si elle reste fongueuse, on la détache pour la courber davantage.

Si cette branche a du fruit, on s'y prend à plusieurs fois d'une façon plus modérée, qui mène également au but; on met deux clous dans la muraille, l'un en dessus et l'autre en dessous, mais on ne force la branche que médiocrement; huit jours après on les chasse dans le mur deux pouces plus bas, et on répète la même opération une troisième fois. Lorsqu'à la taille prochaine le fru de la branche courbée est amorti, elle exige beaucoup de ménagement; dans le cas contraire, il faudroit la charger; la branche libre qui aura profité amplement peut être taillée longue, sinon elle sera retenue.

Ce qu'on a dit jusqu'à présent ne regarde que la courbure des branches-mères; cette pratique a aussi lieu à l'égard des gourmands placés dans le haut d'un arbre, et qui menaceroient le bas d'un dépouillement total. Les jardiniers les coupent aux extrémités comme les autres branches; il en résulte des inconvéniens, on les prévient par la courbure; ce parti est préférable à celui de les tailler ou de les abattre. Dans le premier cas ils s'emporteroient; dans le second ils feroient un grand vide dans l'arbre.

Comma les branches dont on parle sont des jets de l'année précédente ou de l'année même, on place vers le bas un clou dans le mur, ensuite on les plie et on met un autre clou en dessus, vers la moitié, et un troisième au bout. Nonobstant cette gêne violente, on charge beaucoup ces branches, sauf à les décharger à l'ébourgeonnement ou à les rabattre à trois bourgeons, suivant leur force; il y en a auxquelles on fait faire l'arc, et on les affoiblit au point de les rendre sages, en les soulageant en cas de besoin; souvent on courbe avec elles celles dont elles sont sorties. Quand le gourmand forcé et la branche dont il sort sont domptés, on les taille d'année en année plus court, et tous deux fournissent des branches fructueuses. Enfin, lorsqu'on peut s'en passer, et qu'on prévoit que leur suppression n'occasionnera point de nouveaux gourmands, on les retranche tout à fait.

Cette méthode de courber ainsi les branches est utile: 1°. Quand après avoir taillé long-temps plusieurs gourmands des années précédentes, ils continuent de prendre toute la séve. 2°. A l'égard des pêchers plantés trop près les uns des autres, on force les bourgeons en contre-bas, à commencer depuis la première branche, et toujours en remontant. 3°. Pour les arbres qui ont atteint le haut du mur et s'emportent au-dessus du chaperon, bien loin de couper leurs branches par les bouts, on les recourbe toutes, et on les arrange près l'une de l'autre sous le larmier, en forme de cordon; et vers la fin d'août (à la mi-fructidor), si leur confusion est trop grande, on les arrête par les extrémités, sans aucun risque. Ces arbres pousseront par la suite plus modérément, et n'auront point été épuisés.

II. *Navrer les branches.* Navrer, en terme de jardinier, de vigneron, de bûcheron, de treillageur, est donner un coup de serpe à un bois qui n'est point de droit, et y faire une entaille en biais, pour peser dessus, afin que sa partie la plus longue monte sur la plus petite. C'est d'après cette opération qu'on a essayé de dompter des arbres trop vigoureux, en leur faisant diverses entailles semblables. On avertit d'abord qu'utiles aux arbres de fruits à pepins, elles ont rarement lieu pour les arbres gommeux. Cependant, en observant d'essuyer tous les jours la gomme à mesure qu'elle flue, on peut les employer pour le pêcher, comme on l'a fait heureusement. Si on veut affamer une grosse branche qui prend trop de nourriture, on lui donne avec une serpe bien tranchante, un coup à cinq ou six pouces au dessus de l'endroit de sa naissance, et on lui fait une entaille à mi-bois, en dessous, ou sur le côté en biaisant: on y applique ensuite l'onguent de saint-Fiacre. Cette opération tient un peu de la scarification, mais ces suites sont toutes différentes. Le printemps est l'unique saison où il soit permis d'y recourir, afin que la séve soit ralentie dans son cours, et que les parties se réunissent. On peut faire plusieurs de ces entailles aux branches qui ne poussent que du bois, ainsi qu'à celles qui s'emportent trop.

On n'use, au reste, de semblables expédiens qu'envers des arbres fougueux, qui, avec le secours des opérations ordinaires, ne veulent point se mettre à fruit. Ce sont des remèdes violens qui doivent être réservés pour le cas d'une extrême nécessité. Mais il est un moyen sûr de n'y jamais recourir; c'est de donner plus d'essor aux arbres, sans les épuiser par des tailles courtes qui ne les font pousser qu'en bois.

L'effet de ces entailles est de couper les fibres et de ralentir le cours de la séve. En donnant de l'air à l'intérieur de la branche, elles opèrent une dissipation des parties substantielles. Par ces plaies, on oblige la séve de se porter à ces endroits

entamés, afin d'y donner du secours, d'y former des bourrelets, des nodus, des cicatrices ; enfin, on fait autant de nouveaux couloirs qui servent à la filtrer, et autant de barrières qui la forcent à séjourner davantage, à se cuire et à se digérer plus qu'elle ne faisoit en se portant avec impétuosité.

Dans le printemps, lorsqu'une branche gourmande prend toute la nourriture, on l'éclate, pour les mêmes raisons, à l'endroit de la bifurcation, et on y met de l'onguent de saint-Fiacre et des éclisses, ainsi qu'on l'a déjà prescrit. Jusqu'à ce que la suture soit faite, la maîtresse-branche et les deux qu'on a éclatées se modèrent, la réunion s'en fait avant l'automne suivante. Un gourmand très-gros, par exemple, on le plie du bas jusqu'à ce qu'il éclate, puis avec une ligature on rapproche ses parties, et on est assuré qu'il poussera moins. Ou il est nécessaire, ou il ne l'est point : dans le premier cas, les yeux du bas feront éclore des bourgeons à fruit appelés *branches-crochets* ; dans le second, si on l'abat, on épuise son arbre et ce gourmand sera remplacé par de faux bourgeons. En l'éclatant, on évite ces pousses superflues, et ce gourmand se modère.

III. *Tordre les arbres* est une autre façon d'éclater qui contribue beaucoup à leur fécondité ; pour arrêter dans différentes occasions, ces torrens de sève, on peut tordre les branches et les bourgeons, afin de mettre les arbres à fruit. Ce moyen a tellement réussi, qu'on a été forcé de discontinuer, les arbres ne poussoient presque plus en bois, et ne donnoient que des brindilles et des lambourdes. La façon de tordre est simple, et a lieu depuis mai jusqu'en septembre (de floréal à fructidor). On prend une branche jeune ou un bourgeon formé, et serrant bien fort, on la tourne d'une main en dedans, et de l'autre en dehors, comme pour défiler un cordage, jusqu'à ce qu'on entende un craquement. On est sûr que la branche ne prendra plus de nourriture que pour sa subsistance, et qu'elle ne mourra point ; mais l'année suivante si l'arbre produit des fruits à noyau, elle en donnera abondamment, et s'il est à pepin, elle fournira beaucoup de boutons à fleurs.

IV. *Casser les branches* à la taille et les bourgeons lors de la pousse.

Deux sortes de branches se présentent lors de la taille, envers lesquelles le *cassement* a lieu ; les branches naturelles produites par les yeux de l'année précédente, et celles de faux-bois. Les jardiniers ravalent tous les ans sur la plus basse des branches qui ont poussé des yeux laissés à la taille précédente ; en sorte que s'ils ont taillé par supposition à cinq yeux chaque branche qui en aura poussée autant, ils jettent à bas les quatre premières, pour tailler la plus basse à cinq yeux. Les années suivantes pareille pousse et pareil ravalement, de sorte que la pousse des quatre branches supérieures est toujours inutile pour l'arbre qui profite peu, et ne rapporte communément que des feuilles.

Le *cassement*, au contraire, en procurant aux arbres, soit en buisson, soit en éventail, une étendue immense, est la source d'une grande abondance de fruits. Les jardiniers ne l'emploient que pour les lambourdes, mais il est bon pour toutes sortes de branches. Lors de la taille, on coupe près de l'écorce deux des cinq branches qui ont poussé précédemment, et on en laisse trois, une entre ces deux supprimées, une autre dans le bas, et celle qui est placée tout au bout, qu'on taille à un pied, et même à dix-huit pouces dans le cas d'une extrême vigueur. On casse en appuyant sur la serpette, les deux branches laissées, et on les éclate à l'endroit des trois yeux, à un quart de pouce de leur insertion. Quant aux arbres en espalier, on coupe aussi les branches de devant et de derrière, si on ne les a point ébourgeonnées,

Digitized by Google

et on taille en forme de crochets deux de ces branches, en en supprimant une entre deux, et alongeant celle du haut à deux et à trois pieds, proportionnément à la vigueur de l'arbre.

Si on coupe, la plaie se recouvrira, et aux yeux qui sont au-dessous repousseront de nouveaux bourgeons qui communément deviennent branches à bois. En cassant, au contraire, on fait une plaie inégale et pleine d'esquilles : alors le recouvrement ne pouvant se faire que difficilement, ou même point du tout, la séve reste dans la branche, s'y cuit et s'y perfectionne. C'est la longueur de son séjour qui forme le fruit, et non son passage rapide à travers les fibres longitudinales des branches. La séve, trouvant du côté de ces esquilles autant d'obstacles à son passage, ne peut monter ni former de bourrelet, mais elle s'affine et s'insinue à travers les sous-yeux, et fait éclore des lambourdes, des brindilles, ou des boutons à fruit pour l'année suivante.

On voit (*fig.* 14 du poirier) une branche fructueuse nouvelle, provenant de *cassement*, sur laquelle on remarque les rides ou anneaux *a*, ainsi que les boutons à fruit *b*. Il est aisé de concevoir qu'en substituant à la séve des couloirs moins nombreux et moins spacieux que ceux des branches à bois, et que formant des tamis et des cribles plus serrés, elle doit être plus rapprochée, plus concentrée, et par conséquent mieux travaillée et mieux filtrée.

La raison de la différence de taille pour les arbres en espalier, est tirée de ce qu'ils n'ont qu'une face. Tout le devant et le derrière étant supprimé, on ne peut ménager du bois que sur les côtés, et par conséquent il s'agit de tirer les branches par les extrémités pour les garnir : de-là les branches-crochets qu'on y laisse. De plus, en ébourgeonnant ces arbres, on leur ôte tout le bois qui peut faire confusion; il est donc nécessaire, lors de la taille, de leur en laisser plus qu'aux buissons. Enfin, si on les taille court, et si on n'épargne pas les branches-crochets, on n'a point de fruit, mais des gourmands à l'infini. Si on les supprime, on perd ses arbres; si on les laisse tous, on fait confusion. Le milieu est donc la conduite à tenir.

Le *cassement* se pratique pareillement sur les arbres en espalier. Ces branches-crochets sur lesquelles on taille, produisent d'autres branches; ne pouvant les placer toutes, et étant fort éloigné de les abattre, on prend le parti de les casser. Cette opération se fait en deux saisons, vers la mi-juin jusqu'à la mi-juillet (en messidor), pour les bourgeons qui ont poussé de l'année; et lors de la taille d'hiver, tant pour les branches à bois, que pour celles de faux-bois. Par son moyen, les arbres sur franc qui, dans les mains du jardinier, ne peuvent porter de fruit, parce qu'ils le tourmentent toujours à leur détriment, deviennent souvent d'une année à l'autre les plus féconds du jardin. Il faut cependant en user modérément. Un jardinier qui s'aviseroit chaque année de casser toutes les branches secondaires de ses arbres, et celles de faux-bois, les mettroit tellement à fruit, qu'ils ne pousseroient plus que des brindilles et point de branches à bois. Ils cesseroient de grossir et de s'alonger, et donneroient une telle quantité de fruit qu'enfin ils périroient épuisés.

Le *cassement* des bourgeons se fait en les appuyant sur le coupant de la serpette; à l'endroit où ils portent à faux, ils s'éclatent tout de suite. La séve qui a coutume de couler dans les canaux destinés aux bourgeons cassés, y arrive comme à son ordinaire, et ne trouvant plus d'issue, elle est forcée de séjourner autour des sous-yeux où elle fait effort pour entrer, et de s'y arrêter, faute d'un passage suffisamment spacieux. Elle se filtre donc, s'insinue par menues parcelles à

travers les calibres de ces sous-yeux, et enfin elle fait éclore une petite verdure qui est une lambourde, une brindille ou un bouton à fruit.

Quant au nombre des branches naturelles, des faux-bois et des bourgeons qu'il faut casser, il n'y a point d'autre règle à suivre que la force des arbres et la quantité de leurs pousses. On peut casser le quart des branches sur les arbres les plus vigoureux. S'ils se portent à fruit par eux-mêmes, ou si l'on a alongé et laissé des branches-crochets, le *cassement* n'a point lieu. S'ils sont foibles et s'ils n'ont que des pousses médiocres, il faut bien se garder de les mettre en usage à leur égard.

V. Déplanter pour replanter en la même place; 1°. déplanter ces arbres avec beaucoup d'attention, sans rompre, meurtrir, ni endommager leurs racines, et les replanter aussitôt dans la même place, ou ailleurs. Le nombre des suçoirs et leur action étant moindres, et leur travail étant interrompu, il est évident que la séve, diminuée de volume et de force, au lieu d'ouvrir et alonger les yeux, les formera à fruit. Mais si la bonté du terrain faisoit craindre que les racines, lorsqu'elles auront repris leur travail, ne rendent aux branches leur grande vigueur, et ne fassent dégénérer leurs boutons à fruit, il faudroit substituer autour des racines de la terre de médiocre qualité.

2°. Découvrir le pied de ces arbres, et s'ils ont des racines très-fortes ou pivotantes, les scier jusqu'aux deux tiers de leur diamètre, non pas à leur naissance, mais à dix ou douze pouces de leur naissance. Cette opération, beaucoup moins violente que l'amputation de leurs grosses racines que prescrit M. de la Quintinye, rend la séve moins abondante et par conséquent moins rapide dans sa circulation, mieux travaillée et plus propre aux diverses productions des arbres. Cependant on n'a jamais employé ce moyen, et on ne peut le conseiller ni l'approuver. Il ne pourroit avoir lieu que pour les poiriers et les pommiers.

3°. Si des arbres (autres que le pêcher et l'abricotier) montrent constamment une grande vigueur, on les taille plus en vue de les garnir de bon bois et de leur donner une forme régulière, que de leur faire produire du fruit. Ils ne laissent pas cependant d'en rapporter, parce qu'on les alonge, et qu'on les charge de petites branches pour les contenir. Lorsqu'à la sixième ou septième année, ils ont déjà acquis une grande étendue, on en taille le haut extrêmement long, retranchant à peine un quart de la longueur des bourgeons; on alonge moins le bois, afin qu'il pousse du bois fort, et qu'il s'étende. Après quelques années de ce traitement ils pourront couvrir une longueur de vingt-cinq ou trente pieds, et seront bien garnis de beau bois d'autant plus sain qu'il ne sera point chargé de plaies et de cicatrices. Alors on ne taille plus du tout, ou on ne taille que très-peu le haut de ces arbres; et on ne taille le bas que pour entretenir le plein et la vigueur. On est assuré qu'ils se mettront à fruit dans toutes leurs parties, et qu'ils en produiront abondamment. Si par la suite quelques branches trop fécondes ne poussent que des bourgeons fort courts, et menacent de s'arrêter et de faire un vide, on les décharge, et on les taille fort court, afin qu'elles donnent du bois et qu'elles continuent à s'étendre. Par cette pratique, on procure aux arbres une grande vigueur, une grande étendue, et une grande fécondité; au lieu qu'en mutilant leurs branches et leurs racines, on les prive des deux premiers avantages, sans assurance de leur procurer le dernier.

VI. *Ne tailler que durant la sève.* Quelques arbres rebelles et fougueux ne se mettent point à fruit : on peut essayer d'abord de les décharger seulement des bois confus, et attendre vers la mi-avril (en floréal), quand la séve aura nourri les nouvelles pousses, à les ravaler sur quelques-unes des inférieures.

Cette pratique qui a réussi, est fondée sur ce que la séve est retardée par la distribution qui s'en fait à tant de branches et de boutons auxquels elle a été repartie, et que les plaies des coupes occasionnent une grande extravasion de séve que l'on peut voir sortir entre l'écorce et le bois. En se hâtant de les recouvrir, elle se distribue d'autant moins dans tout le reste de l'arbre, qu'elle est plus ralentie par le soleil; l'air et les vents qui amortissent, dessèchent et resserrent les différens endroits qui ont éprouvé des plaies. Ainsi domptée, elle coule avec moins d'impétuosité, et est nécessairement digérée et filtrée, au point que les yeux à bois se gonflent, jusqu'à devenir autant de boutons à fruit pour l'année suivante. Il est essentiel d'observer, que l'effusion trop abondante de la séve dans toutes les différentes parties de l'arbre, les rend si tendres et si cassantes, que le plus léger froissement de l'habit, de la main ou de la serpette les jette à bas.

Ces remèdes s'appliquerent avec un égal succès à certains pruniers qui ne poussent que des gourmands, sans brindilles ni menus bois, et à quantité de pêchers, qui n'ayant que des gourmands ou des branches chiffonnes, sont plusieurs années sans rapporter. A ceux-ci on ne laisse ni brindilles, ni lambourdes qui ne soient taillées à un seul oeil, et on supprime les trois quarts de ces branches folles, qui pullulent de toutes parts. Quantité de poiriers et de pommiers sur franc poussent des forêts de bourgeons, et ne se mettent à fruit que fort tard. Des poiriers boutonnent tous les ans et promettent sans rien donner; leurs boutons, au lieu de se former et de fleurir, s'allongent sans jamais grossir, et avortent enfin. A ces arbres on emploie les expédiens ci-dessus indiqués, qui tendent tous à hâter leurs productions, en interceptant la séve. On pourroit ranger dans la même classe ces individus stériles et féconds tout ensemble, produisant des fruits qui avortent ou qui nouent, mais qui ne tiennent jamais, et ceux qui laissent tomber leurs fruits, sans les amener à maturité, ou n'en donnent que peu ou point du tout.

On peut, comme on le dit, réussir à rendre ces arbres fructueux, ainsi il faut essayer de tous les moyens avant de se décider à les abattre.

De l'Ebourgeonnement.

L'*ébourgeonnement* est au-dessus de la taille pour l'importance; il la dispose pour l'année suivante. On peut, jusqu'à un certain point, suppléer à une taille défectueuse, au lieu que rien ne peut réparer un ébourgeonnement vicieux. De là dépend la fécondité de l'arbre, comme sa santé et sa durée. Il est question ici de la saison de l'ébourgeonnement et de la méthode qu'il faut y suivre.

Le pêcher a plus besoin qu'aucun autre arbre d'être ébourgeonné : il produit tous les ans une si grande quantité de bourgeons, qu'abandonnés à eux-mêmes, ils n'offriroient à la vue qu'un objet informe, et que par les vents, ils seroient immanquablement cassés. Le fruit profiteroit moins, et acquerreroit aussi moins de saveur.

L'exactitude de l'ébourgeonnement est moins essentielle dans les autres arbres, parce que le touffu de leurs feuilles plus larges et plus serrées ordinairement que celles du pêcher, en cache les défauts; et de plus, le préjudice qu'on peut leur faire, en les dégarnissant en quelques endroits, est réparable par ces branches, qu'on appelle adventices, qui percent à travers la peau.

Cet art de l'ébourgeonnement n'est autre chose que la suppression sage et raisonnée des rameaux superflus, que le choix judicieux de ceux qu'il faut palisser,

que ce goût et cette intelligence pour n'en conserver qu'une quantité suffisante. Il se répète autant de fois que les bourgeons s'alongeant et se multipliant, donnent lieu à le renouveler. Le point essentiel est de fuir également la confusion et le vide. A l'égard de celui-ci, il faut toujours tirer du plein au vide, mais sans forcer, sans croiser, sans causer aucune difformité. On évite la confusion, en laissant entre les bourgeons un espace suffisant, pour qu'ils ne se couchent point, et que leurs feuilles ne jaunissent ni ne tombent.

L'époque de l'ébourgeonnement n'est pas plus fixe que celle de la taille. On doit se régler sur la saison, l'âge, la vigueur des arbres, le climat, les expositions différentes et les circonstances particulières de l'abondance ou de la disette des fruits.

On le diffère jusque dans le mois de juin (prairial), lorsque les bourgeons des arbres ont un pied ou quinze pouces de long. C'est moins la propreté et la régularité que le besoin des arbres qui guide; 1°. en ébourgeonnant de bonne heure, on met le fruit au grand air. Fort tendre en avril et au commencement de mai (en floréal et prairial), il est en danger d'être frappé du soleil et de tomber. 2°. En retardant et en laissant alonger les bourgeons, et ne supprimant que tard les surnuméraires, les arbres ne s'épuisent point à en pousser de nouveaux. 3°. La gomme est plus à portée de fluer au mois d'avril (floréal) que quand l'écorce est plus formée. 4°. A peine les arbres commencent-ils à se remettre des fatigues qu'ils ont essuyées par les tailles faites à leurs rameaux, à peine les cicatrices commencent-elles à se recouvrir, qu'on leur en fait de nouvelles. 5°. Tant que le fruit est à couvert sous cette espèce de forêt hérissée de bourgeons, il jouit d'une fraîcheur qui contribue beaucoup à son accroissement. Les bourgeons d'ailleurs se trouvant à l'aise, poussent et s'alongent : leurs yeux, leurs boutons pour l'année suivante, se forment et se façonnent. Tous ces avantages disparoissent dans l'ébourgeonnement précipité.

On ne doit pas ébourgeonner par provision, et remettre à palisser à un autre temps. Cette façon de travailler a des suites fâcheuses; 1°. les fruits dénués de l'appui des bourgeons qu'on leur a ôtés, sont abattus par les vents; 2°. les feuilles des bourgeons du bas, après avoir jauni, tombent et font avorter les yeux pour l'année suivante; 3°. en ébourgeonnant à vue de pays, on court risque de supprimer certains bourgeons mieux placés que ceux que l'on conserve, ou d'épargner ceux qu'il faudroit jeter à bas. Il peut arriver aussi qu'on ne trouve pas son compte dans le nombre des branches laissées, comme suffisantes. Ces mêmes branches non palissées, venant à être cassées par les vents, opèrent encore des vides. En palissant au contraire, à mesure qu'on ébourgeonne, on prévient tous ces inconvéniens.

Beaucoup de jardiniers qui n'envisagent que la régularité et l'uniformité, commencent à palisser par un bout de l'espalier et finissent par l'autre. Les arbres exposés sur des hauteurs à la fureur des vents, ceux qui ont le plus poussé, qui portent des fruits plus hâtifs et plus nombreux, ont droit d'être travaillés les premiers, ensuite les plus foibles, puis les vieillards et les infirmes. Parmi les expositions, celle du midi exige la préférence; on ne dit point qu'un arbre vigoureux doit être moins ébourgeonné qu'un foible, qui n'étant pas soulagé, ne feroit que des pousses chétives.

On ne perdra point de vue la nourriture actuelle du fruit, et la provision pour la récolte suivante, sans négliger la grace et la régularité de l'arbre; il faut être économe,

et

et se ménager successivement des fruits chaque année. On laisse à cette fin moins de bourgeons à un arbre bien chargé de fruits qu'à un qui l'est moins, afin que le premier puisse les ouurir ; quelques-uns ensuite sont réservés de distance en distance, soit pour regarnir l'arbre, soit pour remplacer l'année prochaine ceux qui seront épuisés ou retranchés.

En ébourgeonnant les arbres de deux ou trois ans, leur disposition et la distribution de leurs branches doivent être consultées ; on donne en général beaucoup de charge à des arbres quoique jeunes, quand ils sont extrêmement vifs. Le but est de leur procurer un plus prompt avancement, et de faciliter dans leur totalité le cours de la séve.

Rien de plus à éviter dans le jardinage que la pratique de pincer, de raccourcir et d'arrêter les bourgeons ; toutes ces mutilations sont la cause du dépérissement des arbres. La prétendue régularité qu'on leur attribue disparoît trois semaines après, par un nombre infini de faux-bourgeons d'autant plus assidus à pousser, qu'on est plus obstiné à les retrancher.

Pour l'ébourgeonnement il ne faut se servir que de la demi-serpette, et couper avec la pointe de cet outil, tout près de l'écorce, les branches surnuméraires et les faux-bourgeons ; si ces derniers naissent à côté d'un oeil, on les retranchera à une ligne au-dessus, de peur de l'endommager. Lorsque vers le mois de septembre (en fructidor) on n'a plus à craindre la gomme ni l'avortement des yeux, près desquels on éclate de petits bourgeons tardifs, on peut sans conséquence casser quelquefois ; mais hors ce cas, il n'est pas permis de pincer par les bouts.

A l'égard des gourmands, on doit 1°. les conserver tant qu'on peut, proportionnément à la force de l'arbre ; 2°. ne les abattre que dans le cas de nécessité ; 3°. les palisser de toute leur longueur avec leurs bourgeons latéraux, en ôtant ceux de devant et de derrière ; 4° palisser aussi, sans rogner ni piocer, les bourgeons qui poussent à droite et à gauche des yeux d'en haut de ces gourmands ; 5°. au cas qu'il n'y eût point de place pour les étendre sur le mur, les supprimer, en les coupant à une ligne près de chaque oeil, le plus tard qu'il se peut, afin d'éviter la pousse des nouveaux bourgeons.

On a déjà parlé du traitement à faire aux branches chiffonnes et de faux-bois ; si cependant l'arbre n'en avoit point d'autres, et que sa jeunesse pût faire présumer son rétablissement, on palisseroit de toute leur longueur ces branches foibles, mais en petit nombre ; l'arbre seroit alors en état de les nourrir, et à la taille on les couperait fort court jusqu'à ce qu'il se remît. S'il n'y a point lieu d'en espérer ce succès, il faut lui chercher un successeur.

Quatre sortes d'arbres se présentent actuellement pour être ébourgeonnés ; les uns sont nouvellement plantés, ou le sont depuis trois ou quatre années ; les autres qui ont huit à dix ans composent la classe des jeunes. Ceux d'un âge formé et d'une vaste étendue viennent ensuite ; les vieillards enfin se présentent au dernier rang.

Parmi ces différentes sortes d'arbres, on distingue ceux qui sont extrêmement vigoureux de ceux qui sont plus sages, ceux qui sont malades depuis long temps d'avec ceux qui n'ont que des maladies passagères. Les uns ont été bien conduits ; les autres, et c'est le plus grand nombre, l'ont été fort mal. Quantité de gourmands et de branches, tant fécondes que stériles, se remarquent à tous ; enfin la plupart pour avoir été plantés trop près, se touchent, et leurs rameaux alongés s'entrelacent ; il s'agit de prescrire des règles pour ces différentes classes.

Une des plus essentielles, est de considérer la nature des bourgeons qui ne

doivent pas être indiscrettement jetés à bas. Comme le pêcher est l'arbre le plus difficile à ébourgeonner, on le prend pour exemple ; ses fruits, au premier palissage surtout, n'étant pas fort gros, et étant cachés sous les feuilles dont ils empruntent la couleur, tombent aisément, si on n'a soin de tâter les branches qu'on veut ébourgeonner, afin d'épargner tous les bourgeons chargés de pêches. Il faut en outre, avant que d'en jeter aucun à bas, le présenter en place ; on connoîtra par là s'il est dans son ordre naturel, s'il ne forcera pas, ou s'il n'éclatera point du bas.

Il est de conséquence dans cette opération de conserver soigneusement, non-seulement les feuilles destinées à préserver les fruits des rayons brûlans du soleil, mais aussi toutes les autres, quelque part qu'elles soient ; le ministère des feuilles est essentiel dans l'ordre de la végétation ; les parties les plus grossières du suc demeurant dans les feuilles, il n'entre dans le fruit que les plus pures et les plus délicates.

Deux sortes de branches doivent être supprimées dans les arbres lors de l'ébourgeonnement ; d'abord celles qui sont irrégulières, infécondes, tortues, chancreuses, gommeuses, contre l'ordre de la nature, mortes ou mourantes ; ensuite les bourgeons surnuméraires, quoique branches fructueuses pour l'année suivante, et les gourmands inutiles. Après avoir fait choix de ceux qui sont le mieux placés, on en supprimera un entre deux, ou même deux de suite, selon que la muraille sera plus ou moins garnie.

Les mêmes règles doivent s'observer à l'égard des arbres en contre-espalier et en éventail, avec cette différence que les premiers étant moins gênés que ceux d'espalier, on peut leur laisser plus de bourgeons, et que les seconds qui présentent une double face demandent à être ébourgeonnés par-devant comme par-derrière. Les buissons qu'on évide seront dédommagés de cette suppression par la quantité de bourgeons bien placés au pourtour qu'on leur laissera ; il faut plus d'intelligence pour les ébourgeonner à propos que les autres arbres. On coupera à ceux en plein-vent tous les bourgeons maigres qui poussent par pelotons, et on n'en laissera qu'un ou deux bien placés ; on leur retranchera les pousses qui se croisent et s'entrelacent, et certains gourmands qui emporteroient tout l'arbre en appauvrissant leurs voisins. Etagner peu à peu les bourgeons du haut de la tige, pour ne laisser que ceux qui doivent former une belle tête, est le moyen de n'avoir que des arbres chargés de fruits nombreux, gros et exquis, qui présenteront un coup d'œil charmant.

Un point capital de l'ébourgeonnement, relativement aux arbres en espalier, est de ne jamais abattre le bourgeon qui termine la branche, à moins que celui de dessous ne soit meilleur. A la taille, comme on l'a dit, on rapproche, on resserre, on concentre ; à l'ébourgeonnement, on ne peut donner trop d'extension aux arbres, quand ils poussent vigoureusement, et que tous les milieux sont garnis. Il se rencontre souvent de grosses branches de vieux bois, mortes depuis la taille du printemps, qu'on ne sait si on doit abattre ou laisser ; de fortes incisions faites aux arbres en juin et en juillet (messidor), leur sont très préjudiciables, et elles doivent être remises à l'année suivante ; néanmoins on peut diminuer la difformité causée par la présence de ces branches, en palissant dessus ou à côté des bourgeons voisins.

Rien de plus ordinaire aux gourmands que de produire à leur extrémité deux ou trois branches ; on ne laissera que celle qui sera le plus avantageusement placée, on coupera les deux autres. A l'égard des bourgeons que la nature donne uniformément à tous les arbres pour servir de mères-nourrices aux fruits, loin de les supprimer ou de les couper à deux ou trois yeux, un bon ouvrier les coulera le long d'une branche de vieux bois, ou les retournera en anse de panier sur le devant

ou sur un côté ; cette difformité, au reste, n'est que passagère, elle disparoît lorsque le fruit est mûr, ou à la taille suivante. Les bourgeons que la gomme aura pris seront raccourcis à un oeil au-dessous du mal, afin qu'il en fasse de nouveaux.

Point d'arbres ni d'arbustes qu'on ne puisse ébourgeonner, pour qu'ils prennent une figure régulière. Les cerisiers, guigniers et bigarrautiers, par exemple, tant en espalier qu'en contre-espalier, ressemblent, sans l'ébourgeonnement, à des hérissons. Comme ils poussent différemment qu'un pêcher et qu'un pommier, ils doivent aussi être ébourgeonnés d'une autre manière. Ils n'exigent pas non plus la même précision, ni la même correction. Leurs boutons, toujours gros et nourris, parce que leurs fruits sont par paquets sortant du même oeil, et qu'ils sont abondans en séve, ont besoin d'un plus grand nombre de branches qui leur servent de réservoirs et de mères-nourrices. Ils poussent moins de branches à bois seulement, que de branches à fruit.

Le cerisier fait aussi éclore sur le vieux bois quantité de brindilles en devant, qui sont précieuses, et des branches fortes, souvent aplaties avec des côtes, et cannelées, qui prennent beaucoup de séve : on ne conservera celles-ci qu'autant qu'elles seront en nombre égal de chaque côté. La figure qu'il doit avoir est celle d'un éventail régulier. Jamais ses branches perpendiculaires ou demi-perpendiculaires ne s'approprient toute la séve, comme celles du pêcher. S'il s'emporte du haut, quoiqu'il se dégarnisse rarement du bas, rapproché à la taille, il pousse assez aisément. La façon de l'ébourgeonner est de lui ôter les rameaux trop nombreux, de laisser tous ceux qu'on peut palisser, quand même ils seroient trop drus, et de conserver les lambourdes des côtés et celles qui sont droites et courtes en devant ; ces dernières donnent les plus beaux fruits et les plus abondans. On les retranche ensuite lorsque de nouvelles lambourdes les remplacent. Un cerisier en espalier, bien dressé, ébourgeonné à propos, et palissé suivant les règles, forme un riche coup d'oeil.

Les précoces font une classe séparée ; leur bois est toujours plus fluet ; cependant bien gouvernés ils acquièrent une étendue semblable à celle des arbres d'un constitution plus robuste ; ils ne se plaisent qu'au midi et dans une terre neuve.

L'ébourgeonnement fait de la manière dite, influe tellement sur la suite de l'ouvrage, qu'on n'a plus qu'une simple recherche à y faire de temps en temps. Les arbres ayant eu le loisir de jeter leur feu, deviennent plus sages, sans être épuisés, altérés, ni fatigués.

Du Palissage.

L'art du palissage consiste à attacher d'abord au treillage le côté le plus difficile de l'arbre, en commençant par les branches du bas avant celles du haut, puis passer à l'autre côté et finir par le milieu.

On distingue deux sortes de palissages, l'un d'hiver et l'autre d'été. Tous deux ont également pour objet l'utilité et l'avantage de l'arbre ; le dernier se propose de plus de former un coup-d'oeil régulier. Tous deux tendent à lui donner plus d'étendue, à faire naître l'abondance, à accélérer la maturité du fruit, et à lui procurer avec un coloris charmant, une saveur douce et un parfum exquis.

De la façon dont on a traité jusqu'ici les arbres en espalier, qui ne parviennent jamais à garnir les murailles, il n'est pas aisé de concevoir que le palissage contribue à leur donner plus d'étendue. On croiroit que ce seroit plutôt l'office de la taille. Rien cependant n'est plus vrai. Par la taille et l'ébourgeonnement, on ôte aux arbres d'espalier toutes les branches, tant de devant que de derrière. Parmi celles

qu'on laisse pour être redressées en éventail, il y en aura au moins la moitié de supprimées aux différens ébourgeonnemens. Cette suppression peut être estimée la troisième partie de leurs membres. En joignant encore à ces prodigieux retranchemens celui de l'extrémité de leurs rameaux, on en conclura que les arbres, au lieu de s'alonger, doivent périr en peu de temps, et que d'ailleurs la stérilité leur est réservée. Si donc au lieu de tant les décharger et de leur faire pousser tant de bourgeons en pure perte, on laissoit à leurs rameaux plus d'étendue et plus de longueur, ils prendroient l'essor, et donneroient au centuple de ce qu'ils donnent ordinairement : ils se fortifieroient, et leur durée seroit plus longue. Puisqu'on leur ôte par nécessité les rameaux de devant et de derrière, qui font la moitié d'eux-mêmes, il faut, pour les dédommager, les laisser pousser par les côtés et étendre, suivant la force des arbres, les branches des extrémités et de face, ainsi que celles qui poussent entre-deux. Les beaux espaliers sont rares; c'est parce que tous les jardiniers déchargent leurs arbres à tort et à travers, et les tiennent de court le plus qu'ils peuvent. S'ils les alongeoient proportionnément à leurs pousses, on verroit l'abondance succéder à la disette, et des espaliers vastes, étendus, superbes, faire disparoître ceux qui, quoique bien placés et bien garnis d'arbres, sont d'un modique rapport.

Une des règles fondamentales du palissage, est d'alonger toutes les branches des extrémités, tant celles des côtés que de face. Rien n'est plus propre à rendre l'arbre plein, que de laisser à la séve ses vases et ses récipiens, pour s'y porter, en observant d'alonger par préférence les branches qui ont dans le bas des yeux francs. S'il arrivoit qu'ils fussent éteints, comme le pêcher ne repousse point communément, il y auroit un moyen pour les faire revivre; savoir, de greffer à la pousse sur ces branches.

Le palissage contribue à une plus prompte maturité du fruit, à son goût et à son coloris. Par son moyen, l'arbre et le fruit ont également part aux bienfaits de l'air qui s'insinue par ses pores, l'humecte, le rafraîchit, lui porte la rosée durant la nuit, et lui verse, le jour, des pluies fécondes. Dans les arbres de tige et en buisson, l'air circule et pénètre de toutes parts, au lieu que contre la muraille il a moins de jeu et d'action.

Le palissage si utile pour tous les arbres, a pour le pêcher des avantages particuliers. Nul ne forme un plus riche tapis vert, et ne fait un plus beau coup d'oeil qu'un pêcher bien palissé; ses branches flexibles et dociles à volonté, semblent collées sur la muraille et incorporées avec elle. Dans les autres arbres nombre de branches pointent sur le devant, et y font des éminences; comme elles sont la base du fruit, on ne peut les supprimer : mais au pêcher nulle branche saillante, nul rameau indocile; excepté les maîtresses branches, sa superficie ne doit point avoir plus d'un pouce d'épaisseur. La beauté de son feuillage toujours d'un vert naissant, le coloris et le velouté de ses fruits, le font admettre dans les jardins les plus réguliers, où il figure pompeusement avec les fleurs rares et précieuses.

Pour que le palissage soit dans les règles, il faut, pour ainsi dire, qu'on puisse apercevoir du premier coup d'oeil l'origine de chaque branche, et saisir ce bel ensemble, où les parties se rapportent au tout. On dira à l'article de la *distribution des branches*, qu'on ne doit laisser que les obliques, de façon que chacune forme autant de petits éventails qu'il y a de membres dans l'arbre. Suivant la méthode ordinaire, il n'en forme qu'un, en prenant la figure d'un demi cintre où toutes les branches partent du tronc comme autant de rayons qui vont du centre à

la circonférence. Rien n'empêche que ce qui a été pratiqué jusqu'ici dans la totalité de l'arbre, ne soit répété dans chacune de ses parties, et que de toutes en particulier on ne fasse en petit ce qu'on a fait en grand dans chaque arbre. Ces subdivisions qui composent un tout si parfait, offrent un aspect qui charme toujours, parce que l'image de l'abondance s'y trouve jointe à celle de l'agrément.

Il faut moins de temps pour diriger et palisser un arbre selon une bonne méthode; on tire les branches-mères par leur extrémité tant qu'on peut les étendre, ainsi que les bourgeons qui en naissent, et les membres qui croissent perpendiculairement de distance en distance sur ces branches-mères obliques. Enfin, on tire également sur le milieu, en alongeant à droite et à gauche chaque bourgeon, et c'est ainsi qu'on forme autant de petits éventails particuliers de chacune des branches. Les obliques qui ont poussé des deux jambes du V sont palissées avec leurs faux-bourgeons, et servent à garnir le mur. On continue la même opération d'année en année, et ce travail commencé de bonne heure, devient par la suite d'une extrême facilité. On ne le réitère qu'autant de fois qu'il se présente des bourgeons à palisser, à mesure qu'ils poussent de nouveau et qu'ils s'alongent.

Le palissage à la loque l'emporte sur les autres façons d'étendre les branches et bourgeons des arbres, tant de ceux qui donnent des fruits de primeur, que du pêcher. Comme cet arbre délicat est souvent attaqué de la cloque, plus ses rameaux sont rapprochés du mur, moins il est sujet à être attaqué par les mauvais vents. Ses boutons étant comme collés sur la muraille, s'alongent plus promptement, et ses fleurs s'ouvrent aussi plutôt qu'au palissage sur le treillage. Le fruit y reçoit immédiatement la réverbération des rayons du soleil. Il doit aussi avoir plus de goût, parce que la cuisson et digestion des sucs s'y font infiniment mieux que dans ceux qui en sont éloignés d'un ou de deux pouces sur un treillage carré. La nature montre des exceptions quant à ce point, dans l'abricotier et dans le prunier. Les fruits de l'un et de l'autre n'ont point de goût et fort peu de couleur en espalier, en comparaison de ce qu'ils en ont en plein-vent.

Il est maintenant question de savoir en quoi le palissage à la loque est utile à l'arbre. On sera obligé d'entrer à ce sujet dans quelques petits détails nécessaires. Toute ligature gêne plus ou moins l'écorce des arbres sur laquelle elle appuie. Cette écorce, est ou dure dans le bois formé, ou tendre dans les bourgeons de l'année. Si elle est dure, on lie les branches avec de l'osier; cet osier venant à secher, presse nécessairement l'écorce de la branche, cause un serrement qui empêche, jusqu'à un certain point, la circulation des esprits. La jeune branche venant à grossir, l'osier qui entre dans son écorce, la coupe, et il s'y forme deux bourrelets. De là naît un chancre, et si ce n'est un arbre de fruit à noyau, la gomme s'y met nécessairement.

Quant aux bourgeons qui sont tendres, dont la peau est fort mince, et qui sont remplis de sève, le jonc des marais forme toujours, lorsqu'on fait la ligature, une petite tache noire sur la sur-peau, laquelle devient contusion quand le bourgeon grossit. La loque qui est douce, et qui d'ailleurs ne presse ni les branches ni les bourgeons, n'a point les inconvéniens du jonc.

Ceux qui ne sont pas habitués à la loque, ne peuvent se persuader qu'elle soit prompte et facile. Que l'on compare le temps de tirer un osier et un jonc de sa poignée, celui de passer l'un ou l'autre derrière le treillage et le bourgeon, de les tordre ensuite deux ou trois fois et de les couper, à l'action de prendre une loque dans sa touffe, de la plier sur la branche ou sur le bourgeon, et de chasser le

clou, et on décidera de la facilité et de la promptitude de l'opération. A une longue branche on met cinq ou six joncs, au lieu qu'à la loque un ou deux clous suffisent, et quand le bourgeon s'alonge et prend son pli par en haut, il suffit de faire une petite pesée pour lever le clou avec la tête du marteau, et le reposer plus haut.

Un avantage de la loque qui décide de sa prééminence sur le palissage au jonc, c'est qu'elle vous force, pour ainsi dire, de ne placer que les bourgeons nécessaires, et de supprimer les autres, parce que la muraille une fois garnie ne permet pas d'en employer de surnuméraires, dont les feuilles mises les unes sur les autres causeroient une confusion révoltante. De plus, lorsque la loque est bien travaillée, quelque vent, quelque ouragan qui survienne, rarement il y a des branches détachées, des bourgeons cassés ou offensés.

On ne dira rien de l'usage où sont quelques jardiniers de chasser un clou dans la muraille, et d'attacher chaque bourgeon dessus : la rouille a bientôt gagné l'écorce de la branche et du bourgeon, la gomme survient, ensuite un chancre, et enfin la gangrène.

La façon de placer les bourgeons ne varie point suivant les différentes formes de treillage. Il faut observer toujours de ne jamais faire prendre de faux plis aux bourgeons, de ne les point forcer ni contourner, et que la naissance de chacun soit aperçue, en les considérant depuis leur base jusqu'à leur extrémité. Il faut que les branches soient toutes placées dans un ordre de proportion, et espacées à une sorte d'égalité, de façon que les vides soient remplis sans confusion, et qu'aucune branche ne fasse le cerceau ni l'anse de panier, excepté dans les cas qu'on a indiqués.

Ceux qui palissent au jonc sur du treillage auront soin de ne point appuyer ferme sur les bourgeons ; en les serrant fort, il s'exposeroient à couper ou à entamer leur écorce. Ils doivent aussi ne placer leur ligature que dans l'intervalle d'un oeil à un autre, et jamais sur un oeil, sur le nodus, ni sur la feuille.

Quand il est question d'atteindre à une maille du treillage, et que le bourgeon est encore trop jeune pour être palissé par le petit bout, il vaut mieux le laisser incliné, que d'essayer de le palisser. Lorsqu'il vient à grandir il se tortue, et il n'est plus possible de lui faire prendre ensuite une autre forme. Il est des cas où pour remplir quelque vide, et donner un pli à un jeune bourgeon, on le palisse, quoique trop court, en lui mettant une alonge avec du jonc ; alonge placée d'une façon aisée vers son milieu, dont on attache l'extrémité en forçant médiocrement, à cause que le jonc prête quand il sèche. On doit encore veiller à ce que le bourgeon ne ne se fourre point derrière le treillage, d'où il est difficile de le retirer, surtout quand on l'a laissé grandir. Au palissage à la loque, on est dispensé de ces précautions.

On a parlé de l'utilité des feuilles et de leur conservation lors du palissage. Souvent l'échelle dont on se sert les fait tomber, casse les bourgeons, et détache les fruits. On a coutume de chercher un vide au mur pour l'y poser entre deux bourgeons, et ensuite de peser dessus, afin que le pied entre dans la terre Cependant le poids du corps fait pencher l'échelle à droite ou à gauche, et le haut qui descend endommage les fruits, les feuilles et les bourgeons. Si pour éviter ces inconvéniens, on prend une échelle qui monte jusque sur le chaperon, il faut lui donner du pied ;

l'ouvrier trop éloigné de son ouvrage, travaille alors mal à l'aise, et avance peu en se donnant beaucoup de peine.

L'échelle la plus commode a, par le haut, deux chevilles de bois de la longueur d'un pied, placées à douze pouces de l'extrémité de ses montans. Chaque pied est encastré dans une boule de six pouces, afin que l'emboîture en ait au moins trois en carré. Il est à propos que le bas de l'échelle soit un peu plus large que le haut, pour lui donner plus d'assiette. Une petite échelle double ou un marche-pied est excellent, tant pour palisser que pour cueillir les fruits: par leur moyen le jardinier à son aise, n'ayant point l'ouvrage trop près de lui ni trop loin, travaille mieux et plus vîte. On fait des marche-pieds légers, et les montans sont emboîtés dans un bout de coulisse, afin qu'ils ne puissent entrer en terre.

On a dit que l'action de croiser étoit vicieuse. Voici quelques occasions où elle cesse de l'être.

Une grosse branche de vieux bois est hors d'état de servir; on se propose de la receper l'année suivante. Si on l'abat présentement, elle occasionnera un trop grand vide. On la laisse donc, mais on fait passer dessus un bourgeon voisin destiné à la remplacer.

On est obligé d'abattre sur un arbre beaucoup de branches semblables à la précédente; et pour ne pas multiplier les plaies, on en remet une partie à l'année prochaine: on ménage alors plusieurs bourgeons ou des gourmands capables de remplir le vide qu'elles feront. Si on les palisse suivant les règles, ils auront pris un pli tout différent de celui qu'ils prenneut; et lorsqu'on voudra les amener, on courra risque de les forcer ou de les casser. Lors de la pousse, et quand ils sont dociles, on les passe en travers, soit par-dessus, soit par derrière ces branches à retrancher.

On suppose nombre de branches chargées de fruits; l'année suivante, elles demanderont à être remplacées par leurs voisines qui sont fécondes. Pour se procurer de l'espace, on palisse alors en coulant quelques-unes de ces branches, pour les disposer à prendre dans leur temps la place de celles là, sans les fourrer, les forcer ni les contourner: toutes ces opérations mauvaises deviennent néanmoins quelquefois indispensables. Une forte branche, par exemple, dénnée de verdure dans toute sa longueur, fait éclore un bourgeon favorable sur le devant ou sur le derrière. Si on le coupe à cause de sa difformité, on ôte tout l'espoir de l'arbre; si on le tire de côté, ou qu'on le conle le long de la branche, il fait un mauvais effet. On laisse donc croître ce bourgeon jusqu'à la longueur de six pouces. Alors on appuie légérement vêrs l'endroit où il a pris naissance, et on l'incline un peu en le liant à la grosse branche. Quelques jours après on le fait approcher un peu plus, jusqu'à ce qu'il ait pris un bon pli. Si l'année suivante on abat la grosse branche, on la scie en bec de flûte près de ce bourgeon, qui d'ordinaire est un gourmand.

Lorsqu'en palissant on a découvert certains fruits qui demanderoient encore à être cachés, on tire par-dessus une petite branche voisine pour les couvrir.

Lorsque des arbres sont plantés trop près, on ne sait comment les palisser. On ôte dans ce cas un arbre entre-deux, ou on en ébotte un; on examine aussi les plus vigoureux qu'on alonge, tandis qu'on tient de court leurs voisins, et on préfère ceux qui ont les bourgeons les plus francs à ceux qui le sont moins, et qu'on décharge amplement.

Digitized by Google

Le palissage achevé, on ne doit pas manquer de donner aux arbres un léger labour. Sa nécessité est fondée, 1°. sur ce qu'en palissant on a battu la terre à leur pied, qui ne peut plus être pénétrée des rayons du soleil, ni humectée de la pluie; 2°. sur ce que les pluies ayant jusqu'à un certain point occasionné une dissipation de séve et troublé son cours, le labour, en développant les sucs de la terre, les met en mouvement pour les faire passer plus promptement dans les parties de l'arbre. Il est encore utile, afin de lui donner la facilité de recouvrir toutes ses plaies, d'y répandre une cruchée d'eau, surtout après les sécheresses.

CHAPITRE VIII.

Soins nécessaires pour conserver les fruits sur l'Arbre.

1°. Les pêchers, les abricotiers et les pruniers sont en fleurs peu de temps après la taille : c'est pourquoi, pour les garantir de la gelée, des roux-vents, et des autres hasards, il faut les *couvrir* ou de paillassons qu'on met devant les arbres, ou de cosses de pois, qui ont de longues traînasses, qu'on larde dans le treillage pour les faire tenir; on les y laisse jusqu'à ce que les pêches soient grosses comme le bout du petit doigt. Aux espaliers qui ne reçoivent le soleil que vers les dix heures du matin jusqu'au soir, la gelée étant fondue avant que le soleil y paroisse, les paillassons, surtout ceux qu'on roule, qui d'ailleurs gâtent les arbres et abattent du fruit, sont inutiles.

Les paillassons roulans doivent avoir un pouce d'épaisseur; on les laisse attachés au haut des arbres depuis le commencement de mars jusqu'à la fin de mai (de la mi-ventôse à la mi-floréal), pour les abaisser quand le temps varie: on peut être trois ou quatre jours sans les relever, mais ensuite on doit donner de l'air. Il ne faut que de la paille et de la ficelle pour faire ces paillassons : on béchevète la paille, et on la trace à quatre branches de ficelle. On fait ces paillassons de huit ou dix pieds de long, suivant la hauteur du mur, sur cinq pieds de large; on les attache au haut du mur de façon qu'étant déployés, ils descendent à un demi-pied de terre : et pour empêcher qu'ils n'endommagent les arbres, on met sous ces paillassons à un pied de distance du mur, deux perches fichées en terre, et attachées au treillage par le haut avec un brin d'osier. Pour pouvoir les rouler et les attacher dans le haut, on y met en dessous dans le milieu de chaque côté, la longueur d'un pied de ficelle, avec un petit bâton au bout, gros comme le doigt; on fiche ce bâton derrière le treillage, pour retenir les paillassons roulés. Mais les paillassons en auvent, dont on matelasse la paille avec des perches plates et de l'osier, et qu'on place au-dessus des espaliers avant l'hiver, comme on l'a dit, conservent beaucoup mieux les arbres.

2°. Quand les fruits sont noués, il faut les éplucher et *décharger* l'arbre de ce qu'il en a de trop. Ce soin sert non seulement à faire grossir les fruits qui restent et à les rendre meilleurs, mais encore à conserver la vigueur de l'arbre, qui useroit ses forces, et se ruineroit en deux ou trois ans, si on ne proportionnoit pas la quantité de son fruit à sa vigueur, ce qui est principalement nécessaire pour les pêches,

pêches, les abricots, les gros fruits et les poires d'hiver, parce qu'elles ont besoin d'une nourriture plus forte, et qu'elles demeurent plus long-temps sur les arbres.

On décharge les abricotiers et les pêchers au mois de mai (prairial), et les fruits d'automne et d'hiver, poires ou pommes, au mois de juin et même de juillet (messidor), avec cette différence, qu'on abat doucement les abricots et les pêches avec la main en les tordant, et qu'on coupe les poires avec des ciseaux, par le milieu de la queue. On confit les abricots qu'on abat ainsi.

On doit laisser peu de fruits sur les branches foibles; sur les bonnes, n'en conserver qu'à proportion de leur force, et ne retenir qu'une poire ou deux de chaque bouquet, principalement sur les bon-chétiens; elles en deviendront plus belles. On n'abat point la virgouleuse, et les autres poires, qui tiennent peu à l'arbre, parce qu'elles tombent assez d'elles-mêmes; c'est pourquoi il faut plutôt les mettre en espaliers qu'en buissons. On ne décharge pas non plus les fruits d'été, parce qu'ils mûrissent assez.

Aux mois d'avril et de mai (en floréal), il est nécessaire encore de visiter tous les bons-chrétiens et autres poires, pour en ôter les petites chenilles noires auxquelles ils sont sujets, et les punaises de bois qui piquent et sèchent les poires, ou les rendent toutes contrefaites.

3°. Lorsque la chaleur est forte et la sécheresse continuelle, sur la fin de juillet et pendant le mois d'août (en thermidor), il est bon de rejeter au pied des arbres, surtout aux pêchers, un seau ou demi-seau d'eau, suivant leur force, afin d'entretenir la séve, et d'empêcher que tous les fruits ne tombent à moitié mûrs. Quand on voit que l'arbre languit, et que le fruit, loin d'avancer, tombe en grand nombre, faute de séve, c'est alors qu'on y met de l'eau au pied: pour cela, après l'avoir labouré, on fait un cerne autour, et à quelque distance du pied de l'arbre, pour mieux tenir l'eau, on couvre la terre de feuilles ou de paille, et on jette l'eau pardessus, afin que la terre conserve mieux sa fraîcheur.

4°. Pour que les fruits prennent un beau coloris, et qu'ils avancent en maturité, il faut les effeuiller ou découvrir en certains temps, tant aux buissons qu'aux espaliers, surtout dans les terres froides et humides: telles sont particulièrement entre les poires, le beurré-rouge, l'inconnu cheneau, le bon-chrétien d'hiver, les pommes d'api, et généralement toutes les pêches, même la madeleine blanche; il n'y a que l'avant-pêche blanche, et la blanche d'Andilly, qui prennent très-peu de couleur; la galande en prend toujours assez d'elle-même.

On commence dès la fin de juin (à la mi-messidor) à rompre entre les doigts par la moitié; les feuilles qui sont sur les fruits, et quand ils ont à peu près leur grosseur, afin que la rosée, la pluie et le soleil les pénètrent; si on les arrachoit tout à fait cela, feroit tort à l'oeil que leur pédicule nourrit. Il faut pourtant ne découvrir les fruits qu'à propos, eu égard à la qualité de la terre, à celle du temps, et à la force du fruit; car le fruit délicat se brûle lorsqu'on l'effeuille trop tôt; et si on le fait trop tard, il demeure sans couleur et sans goût. On découvre les pêches et les abricots quinze jours seulement avant leur muturité; autrement le fruit aeroit *couronné*, c'est-à dire, frappé et brûlé jusqu'au noyau: mais les pêches tardives, qui sont plus dures, se découvrent en même-temps pour les accoutumer au soleil, et les faire mûrir plutôt.

Pour donner de la couleur au fruit, quelques curieux ont voulu établir l'usage de certaines seringues faites exprès, dont la pomme est faite en forme d'arrosoir, pour arroser ou seringuer les fruits deux ou trois fois le jour, pendant la chaleur du

soleil. Ces arrosemens donnent à la vérité de la couleur au fruit; mais ils en diminuent la qualité et le goût, et font perdre trop de temps.

Pour manger de belles poires de bon-chrétien, il n'y a qu'à les découvrir les premiers jours de septembre (à la mi-fructidor), et ensuite prendre un vase plein d'eau fraîche, dans laquelle on trempera un petit pinceau, qu'on tirera sur les poires par petits traits de la tête à la queue, comme si on vouloit les peindre, et cela dans le plein soleil du midi: le soleil rendra tous les endroits où l'on aura ainsi mis de l'eau, rouges comme du sang; ce qui rendra ces poires très-belles. On peut en faire autant à la virgouleuse, à la royale d'hiver, au saint-Germain; mais le bon-chrétien est celui qui prend mieux couleur.

CHAPITRE IX.

Des Fruits murs, ou *maturité, cueillette et conservation des Fruits dans la Fruiterie.*

Quoique la récolte des fruits soit le moindre travail du jardinage, elle demande quelques attentions, puisqu'on ne jouit qu'imparfaitement de ses fruits, quand on ne sait pas à fond en connoître la maturité, les cueillir à point nommé, et les conserver autant qu'ils peuvent l'être.

Maturité des Fruits.

On a donné ci-devant une liste de tous les fruits, suivant l'ordre des saisons; il reste à parler du point de leur maturité.

Celle des fruits d'été est aisée à connoître; les fruits rouges à la couleur, et les autres lorsqu'ils se détachent de l'arbre. On connoît qu'une pêche ou un abricot est mûr, sans le tâter ni enfoncer le pouce, comme on fait mal-adroitement: on en juge d'abord à l'oeil, et enveloppant ensuite la pêche de tous ses doigts, si elle quitte aisément en tirant un peu à soi, elle est mûre

La maturité des poires cassantes d'automne et d'hiver, se connoît aussi à l'oeil, et celle des fruits fondans, à l'odeur.

Cueillette des Fruits.

2°. Il est nécessaire d'avoir de petites corbeilles propres, et faites exprès, pour les transporter sans les froisser; et pour les bien cueillir, on doit y porter doucement la main, et les détacher proprement sans les meurtrir, et sans leur ôter leur lustre. Il ne faut les cueillir que par un jour sec et beau, et que toutes les poires et les pommes ayent leur queue.

2°. On ne doit point cueillir un fruit d'été qu'il ne soit mûr, bien coloré, et odorant suivant son espèce, excepté les poires qui sont sujettes à être cotonneuses; il faut les cueillir quelques jours avant leur maturité, pour qu'elles soient bonnes.

Et quoique les autres fruits d'été doivent être cueillis plus mûrs, il est bon pour-

tant de ne pas attendre qu'ils le soient trop, parce qu'alors ils deviennent mous ou cotonneux, et perdant tout leur mérite.

Il faut cueillir les pêches quatre jours avant de les manger, elles en ont plus de goût : on les pose la queue dessous, sur des tablettes couvertes de feuilles de vignes bien sèches, ou sur de la mousse bien propre, sèche et épaisse d'un doigt, ou entre deux lignes.

Les abricots et les prunes sont aussi bien meilleurs à manger, quand ils ont passé un jour ou deux dans la fruiterie; on les y porte dans la corbeille où on les a cueillis, et il n'importe pas en quelle situation on les mette. Pour conserver les prunes fleuries, en les cueillant, il faut couvrir le fond et le dessus de la corbeille de feuilles d'orties. Les abricots venus en plein vent, ont bien plus de goût que ceux d'espaliers.

Quoiqu'on ait dit que les fruits d'été, et notamment les pêches, vouloient être cueillis en parfaite maturité, cependant on doit laisser mûrir sur l'arbre le pavie de Pompone, le brugnon violet, et la pêche violette, hâtive et tardive, jusqu'à ce qu'ils se détachent d'eux-mêmes, ainsi que les poires d'été fondantes; le goût en sera plus sucré et plus vineux.

3°. Quant aux fruits d'automne et d'hiver, si l'année est chaude et sèche, ce qui arrive ordinairement lorsque les mois d'avril et de mai (de la mi-germinal à la mi-prairial) sont doux, on cueillera les poires d'automne vers le quinzième du mois de septembre (vers la fin de fructidor), et les poires d'hiver et les pommes, au quinzième d'octobre (à la fin de vendémiaire), excepté le bon-chrétien d'hiver et la pomme d'api, qui doivent être cueillis huit jours plus tard : les coings et les nèfles aux premières gelées seulement.

Quand, au contraire, ces deux mois sont froids et humides, il faut cueillir les poires plus tard, c'est-à-dire, celles d'automne à la fin de septembre (à la mi-vendémiaire), et celles d'hiver à la fin d'octobre (à la mi-brumaire). Dans les terres chaudes et légères, le fruit mûrit huit jours plutôt que dans celles qui sont froides et humides.

On compte les pommes parmi les fruits d'hiver, et on les cueille vers la mi-octobre (vers la fin de vendémiaire).

Les poires d'automne, comme beurré, doyenné, et celles d'hiver fondantes, quoiqu'elles se détachent facilement de l'arbre, ne sont bonnes à manger que lorsqu'elles ont acquis, dans la fruiterie, une parfaite maturité, dont le toucher donne connoissance, en les tâtant près de la queue.

Pour manger long-temps des beurrés, on doit en cueillir quelques-uns encore un peu sur le vert; ils mûriront plutôt, et ceux qui resteront à l'arbre, mûriront peu à peu, et seront plus à leur aise.

Il est bon de laisser les poires cassantes sur l'arbre; car, si on les cueille trop tôt, elles se flétrissent.

Fruiterie.

Il y a trois choses essentielles pour faire une bonne fruiterie;

1°. Il faut qu'elle soit impénétrable à la gelée, puisqu'un fruit gelé n'est plus bon qu'à jeter, si l'on excepte les pommes, qui reviennent en leur premier état en n'y touchant point.

Pour cet effet, elle doit être exposée au midi ou au levant; avoir des murs de quatre pieds d'épais, une double porte d'entrée; et aux fenêtres, des doubles

châssis de papier bien calfeutrés, en sorte qu'il n'y ait pas la moindre petite ouverture pour l'entrée du froid : on met dans la fruiterie un petit vaisseau plat plein d'eau ; s'il gèle tant soit peu, il faut aussitôt courir au remède, en couvrant les fruits : au reste, on ne doit point y faire de feu, parce qu'il gâte la fruit. Un souterrain sain ou une cave sèche où il entre peu d'air, font la meilleure fruiterie : c'est là où on peut retirer les fruits plus sûrement pour être à l'abri des plus fortes gelées, parce que l'air y est toujours doux, et d'une égale température pendant l'hiver ; une cave humide n'y seroit pas propre ; elle feroit pourrir le fruit : ni un grenier trop exposé au froid, si ce n'est qu'on couvre les fruits avec de la paille un peu épaisse dessus et dessous ; on ajoute un drap mouillé par-dessus la paille quand il gèle fort, la gelée s'attache au drap, et ne passe pas outre ; le fruit se conserve dessous. C'est le moyen qu'emploient les personnes qui n'ont que des greniers.

La seconde condition est que la fruiterie n'ait aucune mauvaise odeur : il est essentiel qu'elle soit éloignée du foin, de la paille, du fumier, du fromage, des amas de linge sale, qu'alle soit bien percée et élevée d'environ dix pieds, et ouvrir quelquefois les fenêtres pour la purifier, quand le froid n'est pas à craindre.

La troisième condition est que la fruiterie soit garnie de tablettes, espacées de neuf à dix pouces, et une fois plus larges, pour y mettre beaucoup de fruit, et en voir aussi beaucoup d'un seul coup d'oeil. Les tablettes auront environ trois pouces de pente en dehors, afin qu'on y voie mieux ; elles seront bordées d'une petite tringle, pour empêcher le fruit de tomber ; et enfin elles seront garnies de quelque chose, par exemple, de mousse bien sèche, ou d'un pouce de sable fin, pour que chaque fruit posé sur sa base, c'est-à-dire, sur son oeil, s'y niche sans toucher à ses voisins.

On doit visiter chaque tablette de deux jours l'un, pour en ôter tout ce qui est gâté ; la nettoyer et balayer souvent, y tenir des souricières, et même laisser quelqu'entrée secrète pour les chats.

Ranger et conserver les Fruits.

Pour avoir la facilité de les visiter, on doit les disposer d'une manière commode dans la fruiterie : on met, par exemple, chaque espèce à part sur différentes tablettes ; on sépare les fruits tombés d'avec ceux qui ont été cueillis ; on les arrange tous un à un, sans qu'ils se touchent ; on les pose sur leur base la queue en haut. Les fruits qui mûrissent plutôt, doivent être les premiers à portée pour la main et pour la vue ; et ceux qui ne sont que de l'arrière-saison, seront logés plus haut, jusqu'à ce qu'ils prennent une autre place, en succédant à ceux qui auront disparu. Il est bon de temps en temps, dans les belles journées, d'ouvrir les croisées de la fruiterie, pour y donner de l'air ; parce que les fruits toujours enfermés, jaunissent trop vîte à force d'être échauffés ensemble. On ne doit jamais manier le fruit que le moins qu'on peut, et pour l'ôter.

Il y en a qui mettent leurs pommes pêle-mêle en monceaux ; mais il vaut mieux les ranger comme les autres fruits, séparément sur leur oeil ; elles s'en conservent mieux contre la pourriture, et font plus de plaisir à la vue ; mais elles tiennent beaucoup de place qu'on réserve pour les plus belles, et l'on met en tas les plus communes.

Il ne faut pas manquer de visiter la fruiterie de deux jours l'un ; car inter-

valle étant suffisant pour avoir fait mûrir et passer beaucoup de fruit. On doit donc les examiner soigneusement; et si le froid y a pénétré, couvrir le fruit avec des couvertures de lits.

Quoiqu'on ait dit qu'il est bon de donner de temps en temps de l'air à la fruiterie pour la purifier, cependant on croit préférable à cette méthode, un souterrain bien sec, qui n'a que peu ou point d'air.

Enfin, si on a des fruits gelés, il ne faut point les approcher du feu; ils perdroient toute leur saveur, et même se corromproient : il faut les mettre dans de l'eau bien froide, et les y laisser quelque temps; il se fait alors autour du fruit une croûte de glace qui, se fondant ensuite peu à peu, laisse le fruit aussi bon et aussi entier qu'il étoit avant d'être gelé : mais sans cela les pommes gelées, comme on l'a dit, reviennent d'elles-mêmes sans y toucher; les poires jamais.

Manière de faire sécher les Fruits qu'on veut garder secs.

1°. On doit choisir les *cerises* mûres, grosses et non tournées; leur laisser les queues et les noyaux; les ranger sur des claies côte à côte, sans les entasser les unes sur les autres; ensuite les mettre dans un four modérément chaud, c'est-à-dire, après que le pain en est tiré, les y laisser tant qu'il y aura de la chaleur; les retirer et les tourner en les changeant de place, afin qu'elles sèchent de tous côtés. Faire chauffer encore le four modérément, y remettre les mêmes cerises, et continuer jusqu'à ce qu'on remarque qu'elles soient assez sèches pour être gardées. Après cela, les tirer, et les laisser refroidir un jour entier, les lier par bouquets, et les serrer dans un coffret garni de papier blanc, pour s'en servir au besoin.

2°. Les prunes veulent être cueillies très-mûres, c'est-à dire, prêtes à tomber de l'arbre par leur maturité. On les fait sécher comme les cerises. On peut faire des pruneaux de toutes les prunes qui se mangent crues : mais les meilleures sont les perdrigons, les brignoles, les sainte-catherine, les diaprées, les mirabelles, la reine-claude et les damas de toutes sortes, surtout celui de Tours, sont les meilleurs pruneaux.

3°. Les *abricots* qu'on veut faire sécher doivent être cueillis bien mûrs, et au lieu de les ouvrir pour en ôter le noyau, on le fait sortir en le poussant proprement par l'endroit de la queue, et il en sort aisément : on ne les ouvre point, on se contente de les aplatir, puis on les met sécher au four, sur une claie, comme les cerises.

D'autres, pour les rendre meilleurs, mettent gros comme une petite féve de sucre à la place du noyau, en emplissent une terrine à laquelle ils font un couvercle de pâte, puis ils la mettent au four, lorsque le pain a pris couleur, et la laissent jusqu'à ce que le four soit refroidi, ensuite ils tirent la terrine, ôtent les abricots l'un après l'autre, les rangent sur des feuilles de fer-blanc, ou sur des ardoises, les poudrent légérement de sucre, et les mettent à l'étuve pour les achever de sécher; après quoi ils les serrent dans des boîtes, pour s'en servir au besoin.

4°. Les *pêches* doivent être aussi cueillies bien mûres; celles qui tombent ne sont pas propres pour cela, parce qu'elles se meurtrissent de manière qu'elles ne peuvent sécher aux endroits meurtris, et y laissent un goût désagréable : avant d'en ôter le noyau, on les met au four pour les amortir, puis on les fend pro-

prement avec un couteau, pour en ôter le noyau; on les aplatit, et on les remet au four, pour les faire sécher, et la dernière fois qu'on les tire du four, étant encore chaudes, on les referme et on les aplatit encore; ensuite on les laisse refroidir, et on les serre pour le besoin.

5°. Les *poires* qu'on veut faire sécher, doivent être cassantes; en été, on prend le gros muscat, le petit rousselet, le gratioli ou bon-chrétien d'été; en hiver, le certeau, le franc-réal, le rateau et la bon-chrétien d'hiver.

Pour les faire sécher, il faut les peler proprement, leur laisser leurs queues, et les jeter dans un chaudron avec de l'eau, puis mettre toutes les peaux ensemble, et faire bouillir l'eau jusqu'à ce que le fruit soit amolli; ensuite les tirer de l'eau, les ranger sur une claie, et les faire sécher au four comme les cerises; ou bien on pèle des poires proprement; si elles sont grosses, on les coupe par la moitié ou par quartiers, on en ôte les coeurs: on met toutes les poires dans une terrine, et les peaux par-dessus; on les couvre ensuite de pâte, on les met au four, et on les fait cuire comme les abricots; après quoi on les tire, et on les range sur des feuilles de fer-blanc, on les poudre légèrement de sucre, et on les met à l'étuve pour les faire sécher.

6°. On fait sécher les *pommes* sans les peler; on les coupe par la moitié, on en ôte le trognon; et pour les faire bonnes, on en fait bouillir quelques-unes pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles qu'on veut faire sécher, puis on les met au four.

CHAPITRE X.

Du Raisin et du Verjus de treille.

Les raisins qu'on plante ordinairement dans les jardins sont, 1°. *le morillon noir*; qui n'a d'autre mérite que la précocité; ses grains sont petits, sucrés, et leur peau est dure; 2°. *la malvoisie* est un raisin hâtif, gris, sucré et relevé; son grain petit est très-plein de jus; 3°. *le chasselas blanc* est l'espèce la plus commune dans les jardins; il devient ambré quand on a soin de le découvrir. Le noir, le rouge, le violet et le musqué en sont des variétés, ce dernier est rare; 4°. *le cioutat* ou *raisin d'Alexandrie*, ne diffère du chasselas blanc qu'en ce que sa grappe est moins grosse et que ses grains sont plus alongés; sa feuille est découpée comme celle du persil; 5°. *le muscat blanc* est un raisin très-musqué et d'un goût fort relevé, qui parvient rarement à une parfaite maturité; 6°. *le muscat rouge* a cet avantage sur le blanc, parce que ses grains sont moins serrés; le noir et le violet sont, ainsi que le rouge, des variétés du muscat blanc; 7°. *le muscat d'Alexandrie*, blanc et rouge, ne mûrit qu'en midi; son grain est ovale et très-gros, et sa chair est couverte d'une peau dure d'un vert clair; 8°. *le corinthe blanc* est petit, rond et sans pepin, et mûrit à la mi-septembre (fin de fructidor); il en existe de violet, de rouge et de sans pepin, qu'on appelle *gros corinthe*; 9°. *le raisin panaché* est recherché par sa singularité; on voit sur la même grappe des grains blancs et des rouges, dont quelques-uns ne le sont qu'à demi; 10°. *le bordelais* ou *verjus* donne du fruit noir, du rouge et du blanc; celui-ci est le plus cultivé, il est excellent pour confire.

On en met le long des espaliers, soit en plein ou seulement en cordon, le long des berceaux, en haie d'appui, au pied des arbres, et par tout où il y a du terrain à remplir; le beau d'un jardin est qu'il soit rempli. On met les verjus et les moindres raisins au couchant et au nord, et les chasselas et les muscats le long des murs, à l'exposition du midi ou du levant, afin qu'ils puissent mûrir.

Il n'importe pas où le pied de la vigne soit placé, pourvu que le fruit soit bien frappé du soleil.

On choisit sur les vignes, du plus beau rapport, des crossettes ou des marcottes, qu'on couche en terre, dans des rigoles ou dans des trous d'environ un pied et demi de profondeur. On les met à deux pieds de distance l'une de l'autre, pour être toujours assuré d'en avoir quoiqu'il en manque, afin que le treillage soit plutôt garni. Il ne faut laisser que trois yeux à chaque marcotte, et en rafraîchir la racine en la plantant, puis y répandre un peu de fumier; beaucoup de personnes n'en mettent qu'à la troisième année.

On doit donner à la vigne trois labours par an, après une petite pluie; le premier au mois de mars (ventôse), le second vers la mi-mai (prairial), le troisième au commencement de juillet (à la mi-messidor), et quelquefois un quatrième vers la mi-août (en fructidor), afin que la terre soit toujours meuble et nette.

On taille la vigne dans les jardins au mois de mars (ventôse); on ôte d'abord tout le bois mort, on ôte aussi tout le bois chiffon, les menues branches et tout le superflu, on ne garde que les plus belles branches.

1°. Tailler cependant court et décharger un cep qui est dans sa force, qui pousse vigoureusement, qui est planté dans un bon terrain, humide, profond, c'est se priver de beaucoup de fruit, et fatigner la vigne à produire du faux-bois et des gourmands. On peut y choisir jusqu'à cinq ou six bourgeons les plus beaux et les plus francs; tailler le plus fort en long bois, c'est-à-dire à trois ou quatre pieds, un ou deux à quatre ou cinq yeux, autant à deux ou trois yeux; et les plus foibles à un oeil; on nomme ces derniers *coursons*: de sorte qu'il y ait au total sur le cep douze à quinze bons yeux, outre ceux du long bois; le surplus des bourgeons se retranche.

Au contraire un cep foible, vieux, planté en sol maigre, sec, peu profond, ou dont le bois est effilé et mal nourri, parce que l'année précédente a été sèche, ou dont les bourgeons sont nombreux et forts, mais tendres et mal-aoûtés, parce que l'année précédente a été trop pluvieuse; ou dont ils ont été gelés et endommagés par un hiver trop rigoureux; un tel cep doit être déchargé et taillé fort court sur un petit nombre de ses meilleurs yeux.

Lorsqu'il arrive après la taille, en avril ou mai (floréal), des gelées qui ruinent la vigne, il faut ravaler les tailles sur les yeux qui ont échappé, ou si tous ont été gelés, jusque sur les sous-yeux, l'année suivante, on taillera les meilleurs bourgeons provenus de ces sous-yeux, ou sortis du vieux bois.

2°. En taillant, il faut laisser un onglet de quatre ou cinq lignes au-dessus de l'oeil sur lequel on taille, de peur qu'en approchant davantage la coupe, l'oeil ne soit éventé ou endommagé. La coupe doit être faite un peu en talus opposé à l'oeil, afin que, s'il couloit quelques pleurs, l'oeil n'en fût pas mouillé, ce qui lui seroit fort nuisible, surtout s'il survenoit des gelées.

3°. Lorsque les nouveaux bourgeons ont acquis une longueur d'environ deux pieds, il est temps d'attacher tous ceux qui portent du fruit, et ceux qui seront nécessaires pour la taille suivante, et d'ébourgeonner tous les autres. Un ébourgeonnement

trop hâté peut faire couler la fleur ; trop différé il devient embarrassant. En attachant ou en palissant, il faut avoir attention de ne pas priver les grappes de la jouissance de l'air, et de ne pas tellement approcher les bourgeons les uns des autres, que l'ombre du feuillage puisse les attendrir, les étioler, les empêcher de s'aoûter.

4°. L'ébourgeonnement de la vigne supprime tous les bourgeons foibles, tous les surnuméraires, tous ceux de faux-bois, à moins que quelqu'un ne soit meilleur que les vrais bourgeons, ou nécessaire pour ravaler les vieux bois dessus; les plus foibles des bourgeons, doubles ou triples, sortant d'un même noeud ; quelques-uns des bourgeons même qui portent du fruit, lorsque le cep en est surchargé, et incapable d'en bien nourrir une grande abondance sans danger de s'épuiser ; les bourgeons gourmands qui naissent du pied, à moins qu'ils ne soient nécessaires pour rajeunir le cep ; tous les bourgeons chiffons qui naissent tant à côté des yeux des nouveaux bourgeons qu'ailleurs ; toutes les vrilles qui deviennent inutiles aux vignes palissées et attachées ; en un mot, le choix fait des meilleurs bourgeons qui sont nécessaires tant pour la récolte de l'année que pour la taille de l'année suivante, on retranche tous les autres, et tout ce qui naît de superflu sur ceux que l'on conserve, afin qu'ils profitent de toute la sève ; et comme jusqu'à ce qu'ils ayent acquis assez de force et de longueur pour la consommer, il ne cesse de pullduler les nouveaux bourgeons inutiles, il faut tous les quinze jours faire un nouvel ébourgeonnement.

5°. Lorsque les bourgeons deviennent par leur longueur incommodes à palisser ou à attacher, on peut les rogner, les plus forts d'une vigne jeune et vigoureuse à environ quatre pieds, les autres à proportion. Le point important est qu'ils ne soient pas trop raccourcis, de peur de faire ouvrir les yeux qui sont nécessaires pour la taille suivante.

6°. Pendant tout le temps de la fleur de la vigne, il ne faut ni l'ébourgeonner, ni rogner ses bourgeons, ni lui faire aucun retranchement considérable, de peur que le trouble et le dérangement qu'on mettroit dans sa végétation ne fasse couler la fleur.

7°. Le raisin étant parvenu à sa grosseur, s'il est nécessaire de le découvrir pour avancer sa maturité, il ne faut point arracher les feuilles, mais les couper à l'extrémité de leur queue, qui doit être conservée entière ; et sans une nécessité absolue, il ne faut point retrancher les feuilles qui nourrissent les yeux qui garniront les tailles de l'année suivante.

8°. Nul arbre n'a autant besoin que la vigne d'être concentré et rapproché ; autant son jeune bois est tendre, autant son vieux bois est dur et imperméable à la sève, surtout lorsqu'il est rempli de noeuds, de chicots, d'onglets, de cicatrices ; par conséquent le progrès de la vigne, qui dans nos climats ne peut être trop facile et trop prompt, est embarrassé et retardé si la sève est obligée de passer par une grande longueur de ces vieux bois pour parvenir aux nouvelles tailles. Ainsi il faut, à la taille suivante, supprimer les longs bois de l'année précédente ; ravaler les tailles qui ont produit plusieurs bourgeons, sur le plus bas ou sur les deux plus bas de leurs bourgeons, et tailler ces bourgeons à une longueur convenable à leur force ; lorsqu'au-dessous des anciennes tailles il naît de beaux bourgeons gourmands ou de faux-bois, ravaler dessus le vieux bois, et les employer pour rajeunir la vigne. Il sera traité plus amplement de la vigne au livre VI.

Comme le muscat mûrit difficilement à cause de l'épaisseur des grappes, il faut, pour l'aider, ôter avec de petits ciseaux la moitié des grains de chaque grappe, ce

ce qui reste, ayant plus de jour, mûrit bien mieux; les raisins serrés sont les plus mauvais pour la table, et même pour faire le vin.

Des curieux font entrer de bonne heure dans des bouteilles de verre, de jeunes raisins et autres fruits, afin qu'ils soient à l'abri des mauvais temps et des animaux, sans perdre pour cela les rayons du soleil, qui les perfectionnent au travers de ces bouteilles où ils se conservent long-temps.

Le raisin mûr est pectoral et nourrissant.

Lorsqu'on coupe, au printemps, les sommités de la vigne qui est en séve, il en coule naturellement une eau qui, étant bue, est apéritive, détersive, bonne pour la pierre et pour la gravelle, et qui éclaircit la vue quand on s'en lave les yeux.

Moyens pour garder les Raisins pendant l'hiver.

On conserve le raisin qu'on a cueilli bien mûr par un beau temps, en le suspendant avec un fil et les grappes à la renverse dans un lieu sec, à l'abri de la gelée, ainsi que les autres fruits. Quelques-uns, après les avoir enveloppés sur la treille de sacs de papier pour le garantir des mouches, le conservent de même dans la fruiterie; d'autres étendent simplement les grappes sur des tablettes garnies de paille, et les couvrent pendant les gelées; il réussit également.

Raisin sec, et Raisiné.

Voyez la manière de faire l'un et l'autre, au chapitre des *confitures*, ci-après.

CHAPITRE XI.

Des Maladies des Plantes.

Des corps étrangers aux végétaux.

Dans l'exposé qu'on va faire des corps étrangers qui croissent sur les végétaux; on les examinera sur leur écorce, sur leurs feuilles, leurs fleurs, leurs fruits, et dans l'intérieur de ces derniers. On les divisera en trois classes. La première renfermera les corps qui leur sont adhérens, sans y être incorporés; la seconde sera de ceux qui sont inhérens aux végétaux, et formés de leur substance. Les corps vivans comme eux et entés sur eux, mais nourris à leurs dépens et de leur substance, composeront la troisième classe.

Ceux qui ne sont qu'adhérens sont les duvets et les poils, les cotons, les toisons, les velours, les barbes, les plumets, les aigrettes et les houppes.

Ceux qui sont incorporés aux végétaux, sont les épines, les gales, les squirres, les loupes, les excroissances, les tumeurs, les carrières et les grumeaux. On y joint les plantes nommées *fausses parasites*, comme le lierre, les mousses, les polypodes, les champignons, qui fatiguent les arbres auxquels elles s'attachent sans en tirer aucune nourriture.

Les corps vivans à leurs dépens, sont le gui, la cuscute, l'orobanche, la truffe

de safran. A leur suite viennent certaines parties des végétaux, différentes de celles qui composent la première classe, et que, faute d'avoir étudié la nature, le vulgaire regarde comme inutiles : tels sont les tenons, vrilles ou mains, les grapins, les pattes ou griffes, ainsi que les supports, et les attaches que portent les végétaux, pour s'appuyer et s'étayer.

On ne s'arrêtera point à chacun en particulier de ces corps que la nature offre sur quantité de plantes. Presque toutes leurs parties, et principalement leurs feuilles, sont couvertes de poils. Les pêches d'espalier sont plus ou moins cotonneuses et pleines de duvet ; celles en plein vent, les brugnons, ainsi que les pêches violettes, n'en ont jamais, et le fruit de l'amandier en est tout couvert. La partie inférieure des feuilles de la vigne, et la supérieure de celles du mûrier, sont toutes velues. La plupart des bourgeons naissans des poiriers, des pommiers et de plusieurs pruniers, sont enduits d'une sorte de petit duvet, qui disparoît ensuite lorsqu'ils sont sortis de l'enfance. Le coignassier abonde de ce duvet, dont ses branches, ses bourgeons, ses feuilles et ses fruits sont garnis. Quelques légumes, bourrache, buglose, chicorée sauvage, les plantes des concombres, des melons et des citrouilles, ont tous à leurs feuilles et à leurs pédicules, à leurs montans ou rameaux, un tissu de poils un peu piquans.

Les feuilles des fraisiers qu'on nomme *caprons*, plus grandes que celles des fraisiers ordinaires, sont garnies de duvets à leur pédicule : ils se font également apercevoir sur le plus grand nombre des feuilles des arbres et arbrisseaux, dont le dessous qui n'est point frappé par le soleil, est tout velu et d'un vert plus pâle. Le poirier appelé *franc-réal*, a ses feuilles et ses bourgeons revêtus d'un pareil duvet toujours blanchâtre ; mais ceux-ci, en s'aoûtant, prennent une couleur de bois, tirant sur le minime.

Le velouté dont on parle, se remarque dans certaines fleurs, comme celles des pois, dont le fond du calice est tapissé d'une sorte de velours d'un beau pourpre foncé, tel que celui qui existe sur les feuilles de la fleur nommée *pensée*.

Les corps inhérens de ces végétaux sont autant de petits égoûts qui portent au dehors quantité de superfluités et de menues parties excrémentenses. Ce sont aussi autant d'organes, par lesquels les plantes aspirent l'air ; ils servent de cribles afin de filtrer les vapeurs trop grossières répandues dans cet élément. Pour remplir cette dernière fonction, leurs surfaces inférieures sont plus chargées de poils que les supérieures : les autres poils sont placés, ainsi que des plastrons et des bourrelets, pour préserver de divers accidens les parties voisines, comme les sourcils par rapport aux yeux, et les poils des paupières.

Parmi les corps inhérens aux végétaux, on distingue les épines. Il en est qu'on nomme *ligneuses*, parce qu'elles sont formées du même bois et de la même substance que les branches de l'arbre ou de la plante, telles que celles qui croissent sur les sauvageons. Néanmoins quelques fruits savoureux, et en particulier celui qui est appelé *épine d'hiver*, ont des épines ligneuses.

Ces parties ne paroissant pas essentielles, le plus grand nombre des arbres et arbustes n'en a point. Plusieurs en sont pourvus, comme l'aubépine, l'épine noire, les pruniers sauvages, l'épine-vinette, l'acacia : ces épines sont une continuation du bois même de la branche, sur laquelle elles naissent. On n'a pas aperçu qu'à l'endroit où elles tiennent aux branches, il y eût aucune suture, calus, nodus, ni bourrelet, comme il s'en trouve au pédicule des feuilles, à la jonction des branches, et à celle des bourgeons ; la peau de ces épines est lisse, unie, et de la même couleur

Digitized by Google

que la branche même. Ainsi, quoique corps étrangers en apparence, elles ne sont que des excroissances extérieures parties internes des végétaux qui, de leur substance, les font éclore sur leurs feuilles, sur leurs branches, ou à leur extrémité.

Il est d'autres épines nommées *corticales*; elles paroissent une extension de la peau de la plante, sans être aucunement ligneuses. De cette espèce sont celles des grosses groseilles, des ronces, des rosiers, des framboisiers, des chardons, des feuilles de houx. En les disséquant, on verra en dedans cette substance poreuse et moelleuse, pareille à celle de la plante, à laquelle chaque épine est incorporée. On distingue diverses espèces de ronces, et même d'orties : la blanche, et celle qu'on nomme *griesche*; les unes sont longuettes, en forme de poinçons et de dards; les autres sont crochues, et leurs pointes recourbées tout à fait vers le bas, forment une espèce d'arc. Telles sont celles des rosiers, des ronces, des mûriers sauvages.

Les globules avec les squirres, les loupes, les excroissances et autres tumeurs semblables, ont le principe à peu près le même. Elles ne sont qu'une extravasion du suc nourricier, formant une saillie permanente et subsistante, nourrie comme l'arbre même, et grossissant ordinairement à proportion de sa croissance. Elles sont aussi une extension de sa peau, qui, à force de pousser en tout sens à la fois, est forcée par les parties du suc nourricier à se dilater, et forme une tumeur.

Parmi ces corps étrangers et inhérens, il en est d'internes, et dont il ne paroît rien au dehors, tels que ceux qu'on appelle *squirreux*. En ouvrant certains corps d'arbres et certaines branches, on trouve des noeuds qui rendent le bois difficile à travailler; moins fréquens dans le chêne, l'orme et le frêne, ils sont extrêmement durs dans le sapin, quoiqu'il soit par lui-même un bois très-tendre. Ces noeuds diffèrent des nodus qui se rencontrent aux endroits où l'on a recepé des branches, et de ceux formés par la jonction des rameaux, et qui opèrent toujours des calus; ils sont au milieu du corps de l'arbre ou de la branche, comme on nous les polypes et les squirres, sans qu'il en paroisse rien au dehors. Le suc nourricier s'est pétrifié en ces endroits. On remarque, à cet égard, que tous les bois de France, et ceux qui croissent dans les pays chauds et tempérés, sont bien plus noueux que ceux du nord.

Ces tumeurs saillantes, et ces excroissances dont on parle, viennent indistinctement aux arbres et à toutes leurs parties, comme aux plantes, à leurs feuilles, et même à leurs fruits. A ces derniers, elles se forment tant au dehors qu'en dedans; nombre d'entre elles sont, par rapport aux végétaux, ce que sont en nous les verrues ou poireaux, les polypes et autres tubérosités. Les arbres mal soignés des campagnes et des jardins en sont remplis. Incurables quand on les a laissé croître et vieillir, elles cessent d'être dangereuses, si dès leur naissance on prend des précautions.

Les arbres ont d'autres excroissances qui viennent d'un mauvais régime, et qui sont par conséquent accidentelles. Ce sont de gros bourrelets saillans à toutes les greffes, surmontés de branches perpendiculaires à la tige qu'elles égalent en grosseur.

Les feuilles des ormes, des sycomores, de la vigne, et en particulier du bourdelais ou verjus, sont chargées de gales ou de vessies, assez semblables aux cirons et aux boutons qui nous poussent au visage et ailleurs sur notre peau. Coupés avec un ganif, et mis dans le microscope, ces globules font voir une liqueur épaisse, et quantité de parties fibreuses qui ressemblent à la chair des fruits : on y trouve aussi des insectes. Les pommes ont plus communément que les poires, de ces sortes d'éminences qui s'élèvent sur la superficie de leur peau; elles en ont aussi dans l'intérieur

de leur pulpe. Ce ne sont que des grumeaux formés des sucs interceptés; on peut les assimiler à nos glandes. Les limons sont très-abondans en ces sortes d'excroissances qui souvent forment comme d'autres petits limons. Beaucoup de citrons, d'oranges et surtout de bigarades, sont remplis de ces corps saillans, fort alongés et pointus. En les disséquant, on voit que leur tissu est la peau même du limon, du citron et de l'orange, dilatée par des extravasions du suc nourricier qui a été lancé de leur côté avec plus d'impétuosité, parce qu'il y a trouvé moins de résistance.

Quant aux loupes et aux autres tumeurs qui croissent aux écorces des arbres et des branches, elles naissent ordinairement aux endroits endommagés par des blessures, et sur les vieux arbres où la nature caduque forme des dépôts. Ce sont des sucs détournés qui, par des obstructions internes, sont arrêtés, et ne peuvent plus retourner pour circuler.

Les carrières ou pierres qui se trouvent fréquemment dans les poires et dans les coins, sont un amas des sucs qui se pétrifient par une calcination. Presque toutes les poires sauvages n'en sont qu'un tissu, ainsi que celles à cidre, qui font une excellente boisson; ce n'est pas une chose fort aisée de dire comment les sucs se pétrifient dans les fruits.

Les grumeaux très-fréquens dans les fruits en général, et surtout dans les pommes, produisent des espèces de petits corps particuliers, filandreux et mollasses dans les fruits qui le sont naturellement, tels que les abricots et quelques prunes. Dans les pommes, ils participent de la nature de l'arbre, et sont plus cassans que la pulpe. Ces grumeaux paroissent avoir beaucoup d'affinité avec ceux qui se rencontrent dans la bouillie, quand la farine n'a pas été bien délayée avec le lait. Deux sortes de pommes, le francatu et le fenouillet, sont les plus sujettes à ces sortes de grumeaux intérieurs. Ce qui fait croire qu'il faut en attribuer la cause à des sucs viciés, c'est ce qui arrive à tous les fruits frappés de la grêle; on trouve de semblables grumeaux aux endroits où elle a fait des plaies, et même à certains légumes, comme citrouilles, melons, concombres qui ont reçu des coups et des blessures.

Les champignons qui naissent aux tiges et aux branches des vieux arbres, sont de fausses plantes parasites qui ne se nourrissent point de leur sève. Nouvellement éclos, ils sont aussi tendres que poreux; ils croissent quelquefois jusqu'à la grosseur d'une forme de chapeau, en dôme dans le milieu, et allant en diminuant sur les bords. Des inégalités et des creux en divers endroits s'y font apercevoir. Beaucoup de pruniers, surtout ceux de monsieur, et les vieux pommiers, offrent de ces sortes de champignons, ainsi que les chênes et les arbres des forêts. Pénétrés par l'air, ils s'affaissent de plus en plus, et se durcissent au point que l'on parvient difficilement à les couper. Ces champignons, nommés agarics astringens, sont d'un grand usage dans la médecine et dans la chimie, pour arrêter les hémorragies.

Les mousses ne font point corps avec les arbres, elles ne sont qu'adhérentes; on a eu occasion de parler de leurs diverses espèces; on dira seulement ici que ces plantes sont très-nuisibles aux végétaux, que les griffes de leurs racines s'enfoncent dans leur peau, et que leurs rameaux étendus sur leur écorce, en bouchent les pores, et leur ferment l'entrée de l'air et des rayons du soleil. Elles font sur les arbres le même effet que la gale sur la peau humaine.

Le lierre, les lichen, les polypodes, sont également de fausses parasites. Ceux-ci ainsi nommés, parce qu'ils ont plusieurs pieds, sont garnis de feuilles d'un même verd que le gui, un peu pâle et blafârre, plus grandes, et douées de plusieurs propriétés pour la médecine, surtout celles des polypodes qui viennent sur les chênes.

On a donné ce nom à ces individus qui croissent contre nature sur les arbres, parce qu'ils semblent s'y pietter et s'y distribuer en plusieurs plantes. Ils ont des branchages grands et épars, des feuilles longues qui s'élargissent à leur extrémité, et viennent en mourant à leur pédicule; leur figure imite assez celle de la fougère mâle, on en trouve quelquefois sur les arbres fruitiers, et surtout sur les vieux pommiers. Toutes ces plantes étrangères aux végétaux, ne proviennent point de leur propre fonds, mais elles sont adventices, et prennent racine dans les parties terrestres et écailleuses des écorces où il y a quelque pourriture. Elles fatiguent les arbres soit en retenant l'humidité, soit en procurant des retraites aux insectes. L'humidité de l'air et des rosées qui imbibe leurs branches, paroît faire leur seule nourriture, puisqu'elles naissent également, surtout les mousses et les lichen, sur des pierres et des rochers, dont elles ne peuvent tirer aucuns sucs.

On appelle *plantes parasites*, celles qui croissent sur d'autres, et qui vivent de leur substance. Le gui, par exemple, est une plante très-commune, dont le feuillage approche de celui du buis, quoique d'un vert plus pâle; il ne parvient point à la consistance de bois, et il est dénué de moelle : nullement inhérent à la terre, il fixe son séjour sur le tronc uo sur la cime des vieux arbres dont il annonce la caducité. Son fruit, aidé de l'humidité des rosées et des pluies, germe également sur du bois mort, et sur des tessons de pots. C'est une baie molle et ovale qui tient par une pédicule au fond d'un calice; lorsqu'elle est mûre, on découvre sous la peau qui la renferme, un corps verdâtre qui est la semence. Elle a cela de particulier, qu'elle produit plusieurs radicules formées d'une petite boule, dont l'extrémité s'ouvre lorsqu'elle est posée sur l'écorce d'un arbre où elle s'applique, au moyen d'un suc visqueux. La substance grenue dont elle est composée, forme les radicules, tandis que l'écorce du gui s'étend sur celle des arbres. C'est par ces radicules qui s'insinuent également dans leur écorce et dans leur bois, qu'il tire sa nourriture, et qu'il végète comme les autres plantes. L'endroit de leur peau, où il est comme enté, fait corps avec lui : il s'y trouve un calus, ainsi qu'aux branches naturelles, et la suture y paroît de même avec le canal de communicatiou. Si la branche à laquelle il est inhérent est malade, il l'est aussi, et meurt avec elle. L'impression que font les radicules du gui aur l'écorce des arbres, ressemble aux piqûres des insectes, et forme une espèce de gale, occasionnée par une extravasion de sève, qui dilate le tissu cellulaire, et grossissant à raison des progrès des racines du gui. Cette plante hétérogène ne croît nulle part ailleurs, et ne peut être transportée ni vivre en pleine terre.

Parmi les autres plantes parasites, les unes, comme l'orobanche, germent en terre, mais s'attachent aux racines d'autres végétaux dont elles tirent leur substance; les autres se nourrissent aux dépens des tiges et des branches qu'elles rencontrent. La cuscute est de ce nombre; sa tige ne s'élève de terre où sa graine a germé, que pour s'entortiller autour des plantes voisines. Les mamelons qui, comme autant de suçoirs, la font vivre, la tiennent attachée à ces supports. L'orobancoïde et l'hyposiste, ont pour toute nourriture une racine à laquelle elles s'attachent par la partie inférieure de leur tige. L'orobanche rameuse et la clandestine alongent en terre leurs racines chevelues, fleurissent et portent leur graine, dont la radicule va chercher sa nourriture sur la racine qui la nourrit. Il y a parmi les végétaux des plantes dont la tige et les branches trop souples ont besoin de supports pour être appuyées. Ces supports les attachent à d'autres plantes, ou à tout ce qu'elles rencontrent, et leur servent de tuteurs contre la violence des

vents. Ils varient dans les plantes incapables de se soutenir par elles-mêmes, et réduites à ramper sur terre.

Les mains, vrilles ou cornes de la vigne, lui ont été données par la nature, pour attacher ses pampres alongés qui, surchargés par le poids du fruit, auroient aisément cassé. Elles croissent toujours dans la partie opposée aux feuilles, s'étendent et grossissent à mesure que les feuilles et le fruit augmentent le poids des rameaux, et elles se fortifient de telle sorte, qu'il est difficile de les rompre. Les unes ont deux ou trois filets, les autres n'en ont qu'un; elles ne se roulent jamais dans le même sens.

Si on considère la place qu'elles occupent sur chaque pampre, qu'on voie leur configuration, et qu'on les compare avec celle des queues des raisins, on reconnoîtra que le tissu des uns et des autres est le même; que les ligamens qui tiennent les mains et les grappes attachées au bourgeon, sont de pareille structure; que les conduits, canaux et calus sont semblables, et que l'éminence placée à la jonction du rameau avec la main se rencontre aussi à celle du rameau avec la grappe. Ces mains sont quelquefois terminées par deux ou trois grains de raisin. Tous ces préparatifs, qui ne sont que de simples liens, deviennent inutiles lorsque la vigne est attachée à un treillage, ou à des perches qui lui en tiennent lieu.

On a nommé *tenons* ces mains de la vigne, parce qu'elles servent à la tenir; on les a aussi appelé *vrilles*, à cause de leur ressemblance avec la mêche de cet outil, quand elles se replient autour des corps qu'elles peuvent accrocher. Le nom de *cornes* leur vient de ce qu'elles en ont doublement la figure.

Ces attaches ne sont pas particulières à la vigne seule, quantité de plantes en ont de semblables; telles sont entre autres la grenadille, les courges, les melons, les citrouilles, les potirons et les pois qui ont à différentes distances de leurs rameaux des vrilles plus petites que celles de la vigne. Quand elles ne trouvent point d'appui solide, elles se replient en forme de spirales, et leurs branches roulées les unes sur les autres, prennent assez de force pour s'élever un peu de terre. La fonction de ces supports est d'empêcher que les vents n'agitent les fruits de ces plantes. Les herbes appelées couleuvrées, parce qu'elles semblent se traîner comme font les couleuvres pour se transporter d'un lieu dans un autre; les haricots de la grande espèce, les houblons, les liserons, n'ont ni attaches ni tenons, comme les précédentes, mais ils se tordent et s'entortillent autour des plantes, auxquelles ils atteignent facilement, et de tout ce qui peut leur servir de support. Sans leur secours ces herbages ramperoient, et leurs fruits, ainsi que leurs graines, déposés sur la terre, ne manqueroient pas de pourrir.

Le lierre, le *bignonia*, et la vigne vierge, ont reçu plus particulièrement les moyens de s'attacher d'une façon à ne pouvoir jamais être ébranlés ni arrachés par la fureur des vents les plus impétueux. Les grappins dont ils sont pourvus, forment des espèces de pattes avec des griffes, et sont d'une telle consistance, qu'il n'est point de corde qui puisse l'égaler; ils paroissent formés d'un tissu semblable à celui d'une corde à boyau : leurs parties internes sont si serrées et si compactes, qu'on n'y aperçoit presque point de vide.

Outre ces griffes qui entrent dans les inégalités des murailles, et dans les sinuosités des pierres mêmes qu'elles percent, il faut encore supposer que ces grappins ont une sorte de glu ou de colle qui imbibe les extrémités de ces pattes, par le moyen de laquelle les plantes s'appliquent sur les corps les plus lisses, et où il y a moins

de prise. Il n'est pas rare de voir des lierres et des vignes vierges tellement attachés sur des cailloux apparens, clairs et unis, qu'on ne les en sépare que très-difficilement.

Les pattes diffèrent des griffes, en ce qu'elles ont des filets pointus et alongés, en forme de petites alènes qui entrent dans les écorces, dans les bois, et dans les murailles même : telles sont les mousses et le chien-dent, qui souvent percent d'outre en outre les plus dures racines. Ces pointes s'attachent par voie d'iosiouation, aux différens corps qu'elles rencontreot : leur essence et leur destination sont les mêmes que celles des supports et des attaches des autres végétaux.

Manière de guérir les Arbres malades.

Quand oo voit quelques arbres malades, ou qui ne poussent pas bieo, il est sûr qu'ils sont piqués de vers blancs, ou qu'ils manqueot de oourriture par la maigreur de la terre, ce qui fatigue les racioes, et peut, à la longue, faire mourir l'arbre. Le remède est de le déchausser daos le mois de novembre (brumaire), de trois pieds de large jusqu'aux racines ; y mettre trois ou quatre hottées de fumier de vache bien pourri, y jeter trois ou quatre seaux d'esu, et après que la terre l'aura bue, recombler le trou de la même terre ; les racines se trouvant rafraîchies, feront un nouveau chevelu ; et l'année d'après, on verra ces arbres reverdir et bien pousser. Si l'été est trop sec, il faut y jeter deux seaux d'eau de temps à autre ; l'hiver suivant, eo taillant ces arbres, on ne doit point leur douoer tant de charge qu'à des arbres qui auroient toujours été en bonne santé : les arbres de toute espèce se guérissent de cette façon.

Mauvais fonds.

Les arbres fruitiers s'accomodent mieux des terres chaudes et légères, que de celles qui sont froides et humides ; c'est pourquoi il faut corriger celles-ci, comme on l'a dit.

Racines gâtées.

Souvent l'arbre devient tout d'un coup languissaot après plusieors années de belle pousse ; ce qui ne peut venir que des racines qui seront pourries, pour avoir été plantées trop avant, ou par trop de chevelu, d'humidité ou autrement ; à quoi il est aisé de remédier, en les découvraot en automne, pour couper jusqu'au vif tout ce qui est gâté.

Terre usée.

Si cet arbre languissant a les racines bonnes, sa maladie vient de ce que la terre est effritée. Pour la ranimer, on ôte la terre usée, et on y eo met de la neuve ; ensuite on fait jeter au pied de l'arbre, deux bonnes hottées de fumier de vache si la terre est chaude, ou de cheval si elle est froide ; et lorsque le temps de la taille sera venu, on le taillera sur vieux bois : s'il ne fait pas une belle pousse l'année suivante, il faudra l'arracher.

Rajeunir de vieux Arbres.

Quand on a qoelqoe arbre vieux, qui commence à laisser mourir des branches à droite et à gauche, il en est de même dans ses racines ; il manque de nourriture, et la

terre qu'il a au pied est trop vieille, usée et sèche. Pour lui redonner de l'activité et la rafraîchir, on fait déchausser l'arbre au mois de novembre (frimaire), de quatre pieds en carré, jusque sur les racines, sans les endommager : ensuite on fait jeter cinq ou six hottées de fumier de vache bien pourri par-dessus ces racines ; les pluies d'automne et d'hiver le détremperont : si l'hiver étoit sec, il faudroit y jeter de l'eau, parce que le jus du fumier suppurant, et les racines se rafraîchissant, la séve se ranime, la terre et l'arbre rajeunissent. Au mois de février (pluviôse), on coupe l'arbre jusqu'au vif, un peu en bec de flute, dès la première année, l'arbre poussera des branches de plus de trois pieds de haut ; et si c'est un arbre qui doive se tailler l'hiver d'après, on taille ses branches d'un pied de long ; en peu de temps il deviendra très-beau.

Arbre qui ne languit que d'un côté.

Si l'arbre est languissant d'un côté, vigoureux de l'autre, on le déchausse tout autour jusqu'aux racines, pour ôter du côté foible ce qu'il pourra y avoir de gâté, et on coupe de l'autre quelque grosse racine qui afoiblisse ce côté-là, et rende l'arbre égal, et la circulation de la séve uniforme ; puis on met de la terre neuve par dessus les racines, quand même il n'y auroit rien de gâté, et deux ou trois hottées de fumier par-dessus.

Lorsqu'on taillera cet arbre, il faudra tailler long le côté vigoureux, et y laisser toutes les branches à fruit, même les plus foibles, pour amuser la séve, et tailler fort court le côté languissant ; couper toutes les branches inutiles, et y laisser peu de branches à fruit.

Jaunisse des feuilles.

1°. Cette maladie vient souvent de la même cause que la foiblesse dont on vient de parler, c'est-à-dire, de ce que la terre est usée. En ce cas, on y met de la terre neuve, mêlée avec du fumier, réduit à peu près comme le terreau, ainsi qu'on l'a expliqué.

Ou bien, sans découvrir les racines entièrement, on y met des cendres du sen, et de la suie de cheminée ; ces deux matières sont très-bonnes pour les terres humides et froides.

Le fumier de pigeon y est aussi très-bon lorsqu'il a été en tas pendant deux ans, pour éteindre sa forte chaleur ; on le répand, épais d'un pouce, au pied de l'arbre ; et au mois de mars suivant (ventôse) on l'enterre par un bon labour. Faute de fumier de pigeon, on change la vieille terre de l'arbre, on y met de la terre neuve, mêlée avec du fumier haché ; et surtout au pied de l'arbre, deux ou trois hotées de fumier de cheval à moitié consommé.

2°. Si la jaunisse de l'arbre vient de ce qu'il est dans une terre trop humide, on prend du fumier de cheval un peu consommé, on fait un cerne autour du pied de l'arbre, on y met ce fumier, on le couvre de terre, et on le laisse ainsi, il se ranime.

3°. Si cet inconvénient vient de ce que l'arbre est planté dans une terre trop légère et trop sèche, il faut aussitôt que le mois de novembre (brumaire) est venu, déchausser l'arbre, y mettre dessus des curures de mare bien égouttées, des boues de rue usées et consommées, du fumier de cochon, ou d'autres engrais semblables ; ces moyens simples et faciles réussissent très-bien.

4°. Souvent un arbre devient jaune pour avoir donné trop de fruit, parce qu'il manque

manque de substance. En ce cas, on doit le décharger d'une partie de ses fruits, et apporter quelque secours à ses racines,

5°. On a souvent le chagrin de voir languir des espaliers entiers de poiriers et de pêchers, quoiqu'on leur ait donné tous les soins que demande leur culture. Ce mal n'est pas sans remède : voici ce qu'il y faut faire.

On fait un cerne autour de chaque pied d'arbre, dans lequel on met quelques engrais qui lui conviennent, si la terre est trop légère. La terre grasse rougeâtre, les décombres et démolitions des murs bâtis en terre, raniment le pêcher, quand on ne feroit qu'en répandre deux doigts d'épaisseur sur la superficie de la terre, et l'enterrer en labourant ; puis en le taillant, on le décharge du bois superflu.

La jaunisse vient quelquefois des gros vers des hannetons qui en mangent les racines : voyez le chapitre suivant, à l'article *Hannetons*.

Souvent l'arbre jaunit et languit, parce que ce sera, par exemple, un poirier sur coignassier, à qui la terre ne plaît point ; il faut y mettre du franc, et s'il jaunit, et que le pommier ne s'y plaise pas, on doit y mettre du fruit à noyau, et examiner le propre de la terre, et le fruit qui peut y réussir. Il vaut mieux ordinairement arracher un arbre jaune et malade pour le remplacer, que de perdre deux ou trois années, pendant lesquelles on s'amuse à le tailler et à l'amender pour le rétablir, à moins que ce ne soit un fruit rare.

Stérilité.

On ouvre la terre au pied de l'arbre ; on coupe l'extrémité des grandes racines ; on retranche toutes celles qui sont trop longues ou trop éloignées, et toutes les petites qui sont auprès de la tige ; on jette de bonne terre neuve sur les racines, et on les recouvre exactement.

Moyens pour faire venir à fruit les Arbres qui fleurissent bien, mais qui coulent presque tous les ans.

Il y a de ces arbres qui fleurissent abondamment tous les ans, mais qui ne retiennent point leur fruit : on les arrose au pied, quand ils sont en pleines fleurs, on leur donne six seaux d'eau environ, selon leur force ; si on y met moins d'eau, on les couvre dès qu'ils jettent leurs boutons, avec de la paille ou autre chose qui les tienne fraîchement.

Ou bien, comme cette chute des fleurs vient de la trop grande abondance de la sève, on fait une saignée à ces arbres, en les perçant dans le tronc jusqu'à la moelle, avec une tarrière, ou on les châtre par les racines.

Fruits fanés sur l'Arbre.

Quand l'âpreté du chaud les fait faner, au lieu de l'arroser, on y met de la fougère au pied : et pour que le vent ne l'emporte point, on ôte de la terre de l'épaisseur de deux doigts, qui servira à recouvrir la fougère.

Cloque, brouissure et roux-ven

La cloque ou brouissure des feuilles causée par les roux-vents, gâtent les boutons des arbres; les pêchers et les abricotiers y sont les plus sujets; les feuilles cloquées brouies sont toutes ridées, recroquevillées, ternes et jaunâtres.

Les feuilles cloquées ou brouies tombent aux premières pluies douces; mais il ne faut point les attendre, et on doit ôter d'abord toute la brouissure, afin que les nouvelles feuilles, qui dans le printemps, succèdent par la force de la séve, à celles qui ont été brouies, viennent plus vite.

Nielle ou *Blanc.*

Le blanc est une espèce de nielle ou rouille, jaune ou blanche, qui s'attache aux feuilles des plantes, mais qui n'est que passagère sur les arbres qui ne s'en ressentent pas ordinairement l'année suivante.

Mousse.

Les vieux arbres, et ceux des pays exposés aux brouillards et aux vents de mer, y sont très-sujets, de même que ceux dont les racines rencontrent le tuf.

Vers la fin de juillet ou au mois d'août (en thermidor), on déchausse jusqu'aux racines l'arbre mousseux; on en remplit le trou de genet sauvage assez épais, et on le recouvre de bonne terre.

Le fumier de mouton est excellent contre la mousse, et dans les vergers où les arbres en sont attaqués, il n'y a rien de meilleur que d'y faire parquer les moutons.

Aux espaliers, on ôte la mousse en les frottant après la pluie, ou le matin après la rosée, avec un couteau de bois, ou avec des brosses faites exprès, ou simplement avec un bouchon de paille ou un torchon de vieux linge. Le couteau de bois est plus commode.

Chancre et gomme.

Quand les arbres sont attaqués de chancres, maladie ordinaire des poiriers; surtout des bergamottes et des petits muscats, il faut, avec la pointe d'un couteau, ôter jusqu'au vif toute la partie affligée, et y appliquer un peu de bouse de vache et de terre mêlées ensemble: on ne sauroit arrêter les chancres trop vite.

La gomme est la maladie ordinaire des pêchers et des autres fruits à noyau.

Pour les en guérir, on doit l'ôter jusqu'au vif de l'arbre avec la serpette, et mettre sur la plaie de la terre sèche en poudre; elle ne reviendra pas; mais quelquefois une jeune branche qui en est attaquée par le haut, jaunit et meurt; il faut la ravaler au-dessus et sur le vif.

Voyez le Chapitre VII de ce Livre.

Digitized by Google

CHAPITRE XII.

Des Animaux et Insectes qui nuisent aux Arbres et aux Plantes, et des remèdes pour les détruire.

Les arbres, et généralement tous les végétaux, souffrent beaucoup de la guerre que leur font les insectes et quelques autres animaux.

Voici les ennemis vivans qui sont apparens :

Les fourmis, les pucerons, les chenilles, le kermès, faussement nommé punaise, les mouches de toute espèce, les limaçons et les limaces grises, les tigres, les perce-oreilles, le gribouri, la punaise, le campagnol, le mulot, le lérot, le hanneton, les escarides, les cantharides, etc.

Ceux qui sont cachés dans l'intérieur de la terre sont :

Les taupes, les larves de hanneton, tous les vers peu connus qui rongent les racines, la courtilière, la scolopendre. Jusqu'ici on a attribué à *la fourmi* tout le mal que les pucerons font aux arbres : on l'a même regardé comme le fléau du jardinage, et en particulier des orangers et des pêchers. Cet insecte n'a aucune part directe dans les dégâts qui leur arrivent, *voyez* (*fig.* 1) la fourmi *a* grossie à la loupe, *b* dans son état naturel.

Tout arbre exempt de vermine, soit apparente, soit cachée, n'est pas accueillie par la fourmi qui n'est en aucune façon nuisible par elle-même. Elle n'en veut pas plus aux orangers et aux pêchers, qu'aux pruniers, aux abricotiers, aux poiriers, aux cerisiers hâtifs, et aux autres arbres en espalier. Ils sont couverts de fourmis, quand leurs branches sont infestées de pucerons. Ce qui fait qu'elle fréquente plus ordinairement le pêcher, c'est que cet arbre ayant des feuilles plus tendres, le puceron y acquiert plus de saveur et plus d'embonpoint que sur les autres arbres, dont le feuillage moins tendre ne lui fournit pas une liqueur aussi recherchée par la fourmi, que les sucs procurés à ce petit animal par les feuilles du pêcher. La fourmi sait discerner l'un d'avec l'autre.

La fourmi aime extrêmement les sucreries. On met dans un vase du miel ou des confitures : on choisit sur un arbre en proie aux pucerons une branche qui en soit exempte, ainsi que de fourmis, et on y attache ce vase, on les verra quitter les pucerons, et accourir en foule vers les sucreries. On place ce vase à un poirier voisin de quelque pêcher couvert de fourmis, elles abandonneront ce dernier, quoique rempli de pucerons, pour se rendre sur le premier.

Que les pucerons et les fourmis infestent un pêcher, à l'exception d'un petit nombre de ses branches, on ne verra point la fourmi s'attacher ni s'arrêter à celles-ci ; ou si elle y va, ce ne sera que pour en faire son passage.

Si on lave bien et essuie feuille à feuille dessus et dessous, une seule branche d'un pêcher attaqué par les pucerons, on est sûr de n'y pas revoir une fourmi s'y attacher, comme elle fait aux feuilles où est le dépôt des pucerons. Si on a aussi la patience de laver avec une éponge un pêcher qui a des pucerons, d'ôter les feuilles cloquées ; si la fourmi s'y porte encore, ce ne sera qu'aux

endroits qui n'auront pas été bien nettoyés. De plus, qu'on regarde avec une loupe les feuilles des arbres sains en apparence, sur lesquels les fourmis s'arrêtent, et on y verra des millions de petits pucerons que la fourmi va chercher pour sucer une liqueur miellée qui sort de l'anus de ces insectes, et des deux cornes placées assez près du derrière, en dessus de leur corps. Après leur mort, la fourmi fréquente durant quelques jours les branches qu'ils occupoient, et ne cesse d'y aller que quand elle ne trouve plus rien à manger, soit que le nombre des pucerons soit diminué, soit qu'un orage, un froid considérable, ou une chaleur excessive ayent contribué à leur destruction; ces animaux sont adhérens aux feuilles, au lieu que la fourmi n'y séjourne point, et se retire au déclin du jour.

Celle-ci, il est vrai, à force de passer et repasser sur les feuilles des arbres, y laisse une petite saleté provenant de ses excrémens et des immondices qui s'attachent à ses pattes; mais la pluie les nettoye facilement. Bien des gens prétendent que les feuilles du pêcher tendres et sentant l'amande, attirent la fourmi qui les perce. Si cela étoit, elle ne devroit point rechercher celles des orangers, des pommiers et des autres arbres sur lesquelles elle se porte, quand elles sont imprégnées de la liqueur des pucerons.

Les pucerons sont vivipares en été et ovipares dans l'automne, saison de leur accouplement. Leur espèce se perpétue d'une année à l'autre par les oeufs fécondés qu'ils laissent. Les insectes qui en naissent sont verts, noirs, blancs et bruns: ils ont six jambes déliées et assez longues (*fig.* 2), dont ils font peu d'usage, et deux antennes *a* sur la tête. La plupart ont quatre ailes (*fig.* 3) et deux cornes *cc* plus courtes, plus grosses que les antennes, et placées assez près de leur derrière. Ils sont armés d'une trompe fine *b* (*fig.* 2), qui perce la peau des tiges et des feuilles des arbres, et pompe une liqueur qui leur sert d'aliment: *d* est une espèce de queue qu'ont pareillement les pucerons non ailés, tel que celui de la fig. 2 trouvé sur un rosier. Il est vu de côté et par-dessus, et grossi au microscope. La fig. 4 est celle d'un puceron femelle qui accouche: *o* petit corps verdâtre et oblong, qui est un insecte vivant, lorsqu'il est entièrement sorti du corps de sa mère.

Ces animaux se dispersent sur un arbre par pelotons séparés, et se placent à sa tige, sous ses feuilles, ou à l'extrémité de ses branches. Ils s'attachent préférablement à cette partie plus tendre que le reste de la pousse, et où la sève fournissant sans cesse de nouveaux sucs, ils sont assurés de trouver leur subsistance. La forme des feuilles n'est plus altérée, dès qu'elles sont parvenues à leur consistance ordinaire, mais elles se roulent vers leur principale nervure, lorsqu'elles sont encore tendres. Les piqûres des pucerons occasionnent alors sur leur surface supérieure des callosités et des tubérosités dues à l'épanchement du suc nourricier, dont l'imbibition fait gonfler les pores voisins en dilatant leurs fibres. Les picotemens réitérés de ces insectes et les plaies cicatrisantes continuellement r'ouvertes à mesure qu'il se fait un envoi de sève pour les fermer et les guérir, causent à l'arbre beaucoup de préjudice.

Il s'ensuit de tout ce qu'on vient de dire, que ce sont les pucerons qu'il faut attaquer directement, et non les fourmis, et qu'en faisant périr les uns, on éloigne les autres par une conséquence nécessaire.

Ces animaux ont pour ennemi un insecte nommé *le lion des pucerons*. On assure qu'en plaçant sur les arbres qui en sont attaqués quelques larves de cet animal,

rer à six pieds dont le corps est ovale, elles se promènent sur le tas des pucerons qui restent tranquilles auprès d'elles, et qu'allas les détruisent peu à peu.

Parmi les remèdes qu'on peut employer contre eux, il y en a qui ont été indiqués, et qu'on n'a pas éprouvés; on les donne sans garantie, quoiqu'on les croie bons. Les autres ont été mis en oeuvre et ont réussi.

1°. *La tannée.* On en prend deux ou trois boisseaux et on les laisse dans un baquet avec de l'eau fermenter pendant quelques jours au soleil. On met ensuite dans une terrine cette tannée délayée un peu plus clair que du mortier, et on en fait un enduit à toutes les branches gâtées par les pucerons : ils en seront étouffés, et on n'aura plus alors de fourmis. On recommencera autant de fois que la penplade des pucerons qui succèderont à ceux-là, viendra à éclore.

2°. *Le soufre.* On mouille les arbres, et on répand du soufre en poudre sur les pucerons qui crèveront tous.

3°. *Le tabac*, soit en poudre, soit bouilli, dont on applique la lessive avec la poudre sur les pucerons : on dit qu'il fait d'abord son effet. La façon de l'employer est la même.

4°. Un collyre avec de la *coloquinte*, appliqué sur les arbres après l'avoir fait bien bouillir. Réitérer soir et matin jusqu'à parfaite destruction des animaux nuisibles.

5°. Dans plusieurs pintes d'eau, faire détremper de la chaux qu'on met sur les branches infestées de pucerons.

On conseille aussi de frotter les branches des arbres, après les avoir mouillées avec de la lie de vin, de la cendre ou de la suie de cheminée, détrempées dans de l'eau. L'acida de l'une, les parties salines et spiritueuses des autres, sont, à ce qu'on dit, des spécifiques sûrs pour étouffer les pucerons.

Voici présentement les remèdes qu'on a employé et qui ont réussi. De la terre franche un peu ferme, délayée avec de l'eau, dépalisser l'arbre, et tremper ses branches l'une après l'autre dans ce mortier, en sorte qu'il leur en reste un enduit fort épais; en se séchant, il privera de l'air les pucerons qui périront tous. On le fera aisément tomber en le détrempant avec de l'eau. Ce remède est préférable à tous les autres, en ce que la terre étant analogue aux plantes dont elle est l'élément, ne peut jamais leur nuire; c'est le plus grand spécifique pour tous leurs maux auxquels elle peut être appliquée.

La manière la plus sûre de détruire radicalement les pucerons, exige une grande patience. Elle consiste à les écraser feuille à feuille et autour du rameau avec les doigts, à mesure que les couvées recommencent. Il faut ensuite laver les branches dans un vase plein d'eau, ou bien les nettoyer avec une éponge et les essuyer. Des femmes de journée, des enfans peuvent être employés à cet ouvrage. Ces deux remèdes doivent être faits dès le moment que les pucerons se sont établis sur les branches, quand ils ne volent plus, et qu'on est assuré de les y prendre. S'ils y avoient fait des progrès, on seroit forcé de couper tous les bouts qu'ils auroient gâtés, et de les brûler. C'est un moindre mal que d'épargner ces insectes qui se multiplieront l'année suivante, et empêcheront les branches de pousser. En supprimant au contraire leur extrémité, leurs yeux font éclore des bourgeons, et la séve que tous ces animaux pompoient, circule librement.

Voici cinq moyens infaillibles pour détruire les fourmis réunies en troupe aux pieds des arbres; savoir : le soufre en poudre, auquel on met le feu; le charbon

pilé; la poudre à tirer, soit la fine, soit celle à canon; le feu mis à la fourmillière; et l'eau employée comme on le dira.

Le soufre. On fouille le plus près qu'il est possible de la fourmillière, plus bas d'un pied, et on la frappe en dessous en tour creuse. Après avoir battu les terres pour les consolider, on met sur une tuile trois ou quatre poignées de soufre en poudre. On ferme ensuite le trou avec des planches recouvertes de terre ou de gazon; on n'y laisse qu'un jour suffisant pour y passer une baguette avec une mèche afin de mettre le feu au soufre. Quand il est enflammé, on bouche promptement avec un gazon le trou de l'amerce, et on laisse le tout en état durant vingt-quatre heures. On n'omettra point de bien battre le dessus de la fourmillière, pour que la vapeur du soufre s'insinue dans toutes ses cavités. Le lendemain on enlève cette terre imprégnée de l'odeur du soufre, et remplie de cadavres des fourmis, avec quantité de leurs oeufs qu'il aura pu épargner; on y en substitue de neuvelle qu'on arrose après avoir labouré l'arbre.

Le charbon fait fuir la fourmi; à son odeur seule elle se détourne de son chemin: sa fumée fait le même effet. Des pêchers et des orangers où il y avoit de ces insectes, lardés de charbon, ils ont bientôt disparus. On creuse une fourmillière d'environ un demi-pied, et on jette la terre à mesure dans un baquet rempli d'eau. A la place de ce demi-pied de terre enlevée, on met du charbon pilé, les fourmis désertent à l'instant pour ne plus revenir.

La poudre à tirer s'emploie comme le soufre, avec cette différence que l'on en fait une traînée qui va répondre au trou laissé à la mine, et qu'on bouche à l'instant que la poudre a fait son effet. Le soufre et le charbon dont elle est composée, doivent opérer doublement. Un quarteron de poudre suffit dans le plus grand trou. On peut encore pratiquer une mine sous la fourmillière et la faire sauter en l'air: les fourmis du fond périront sûrement, et celles qui auront été dispersées ne reviendront point. Cette opération peut être dangereuse pour ceux qui s'y prendroient mal, et pour l'arbre trop voisin de la fourmilière. De quelque façon qu'on y procède, il faut toujours, comme on l'a dit, changer la terre.

Le feu. On creuse au pourtour de la fourmillière un trou d'un pied dans la terre, et on y met du bois qui fasse un feu clair. On élève par-dessus un petit bûcher auquel on met aussi le feu, en sorte que celui de la tranchée et celui de dessus la fourmillière n'en fassent qu'un. Toutes les fourmis sont rôties ou étouffées par la chaleur, et le lendemain on renouvelle la terre.

L'eau. On commence par battre la terre fortement, ensuite on fait jeter plusieurs seaux d'eau, et on remplit la jauge avec de la terre voisine. Si la fourmillière est le long du mur, on la baigne avec l'arrosoir pour la faire descendre dans la jauge pleine d'eau qu'on recouvre après. En battant la terre, on forme un plancher au travers duquel l'eau ne passe que peu à peu; et au lieu de se perdre, elle s'imbibe dans la fourmillière. Deux jours après, en la fouillant, on la trouvera noyée et étouffée.

On fouille au pied des arbres quand on voit qu'ils jaunissent, ainsi qu'autour des légumes, et on prend la terre avec ces animaux qu'on jette dans un seau d'eau. En laissant quelques jours les premières racines de l'arbre découvertes, ces insectes se hâtent de sortir de leur prison souterraine, et se répandent de côté et d'autre.

Quelques personnes prétendent avoir employé avec succès, pour détruire les fourmis, le secours de celles des bois qui livrent aux premières une guerre san-

glante où tout l'avantage leur reste. Elles ajoutent qu'on n'a rien à craindre pour les espaliers de l'admission de ces grosses fourmis, cette espèce ne s'y arrêtant point, et cherchant gîte ailleurs quand elle ne trouve plus d'ennemis.

On peut prendre aussi de l'huile la plus commune et la plus puante, dans laquelle on délaye du charbon mis en poudre impalpable. Quand on a formé une espèce de pâte de cette composition, il faut en tracer un cercle autour du tronc de l'arbre, à quelques pouces au-dessus des racines, et le saupoudrer de charbon pilé. Ce moyen est, dit-on, très propre à mettre les arbres à l'abri des incursions des fourmis.

Les chenilles vivent également sur les plantes et sur les arbres; leurs feuilles, leurs fleurs, leurs fruits, leurs racines éprouvent leurs ravages. L'intérieur des végétaux sert de retraite à plusieurs. Toutes naissent des oeufs fécondés par les papillons mâles, et que les femelles ont ensuite déposés. Celles-ci choisissent les végétaux dont les feuilles sont propres à la nourriture des chenilles qui doivent en éclore, ou les attachent en forme de pyramide, par une couche qui les retient sur les tiges ou sur les feuilles des plantes. Les nids d'oeufs de papillons, nommés *bagues* ou *bracelets*, sont très-artistement arrangés autour d'une branche, et forment une quinzaine de rangs disposés en tours de spirales; ils sont si durs, qu'il faut user de la serpette pour les détacher. Ces bagues ne se trouvent que sur les bois de la pousse de l'année (*fig.* 5).

Ceux de ces insectes qui défendent leurs oeufs des injures de l'air, les entourent chacun d'un petit duvet ordinairement roux ou brun, formé des poils dont leur corps est couvert. Placés sur des troncs, des branches ou des feuilles, ces nids ont la figure de paquets oblongs, concaves par un bout et arrondis par l'autre. L'espèce de chenilles nommée *la commune* (*fig.* 6), dont la grandeur est médiocre, fait beaucoup de dégâts dans les jardins. On remarque en automne, et même en hiver, sur les arbres fruitiers des paquets de soie blanche et de feuilles si solidement construits, qu'ils résistent huit ou neuf mois aux injures de l'air. On les détruira le matin, après la rosée, en coupant le bout des branches, soit avec la serpette, quand ils seront à la portée de la main, soit avec l'échenilloir. On aura soin de les amasser dans un panier pour les brûler.

Au commencement de juillet (à la mi-messidor), ces chenilles commnnes font des coques brunes et d'un tissu fort clair, pour s'y métamorphoser en crysalides au bout de quelques jours. Des papillons en naissent à la fin de juillet (à la mi-thermidor), ceux-ci pondent des oeufs; c'est le temps de leur déclarer la guerre: les premiers jours d'août (sur la fin de thermidor) voient éclore les chenilles.

Une autre chenille, extrêmement commune dans les jardins, s'attache aux feuilles; elle a la tête bleue et se nomme *la livrée* (fig. 7). On l'a ainsi appelée à cause de ses raies bleues, d'un brun rougeâtre ou jaunâtre, assez semblables aux livrées des noces dans les villages. La fig. 8 est une chenille qui vit sur le poirier, le prunier, l'abricotier, et sur quelques autres arbres; elle est principalement remarquable par un tubercule charnu *a*, placé sur son quatrième anneau.

Nul genre d'animaux ne présente autant de variétés que les chenilles; il y en a beaucoup qui font leurs coques dans la terre et y vivent, telles que celles qui mangent les racines des laitues. Celles qui s'attachent aux choux (*fig.* 9) sont brunes et vertes, et ne paroissent que la nuit. Il faut les chercher le soir avec une lanterne. Au commencement d'avril (à la mi-germinal) et à la mi-mai (à la fin de floréal), on voit sortir des papillons des coques faites par les chenilles en août (thermidor). Quelques jours après que la femelle en est sortie, elle

pond ses oeufs, et trois semaines ensuite les chenilles éclosent. Telle est la raison pour laquelle il y a toujours de ces insectes dans les jardins. La plupart ne subsistent plus en hiver que dans les oeufs pondus par les papillons. On a coutume de les détruire dans cette saison, durant laquelle les arbres, dépouillés de verdure, les laissent aisément apercevoir entortillés dans des paquets de feuilles sèches à l'extrémité de leurs branches. On prétend aussi les faire périr en aspergeant les arbres avec un goupillon trempé dans de l'eau, où l'on a fait mousser une certaine quantité de savon noir.

Voici un préservatif contre les chenilles, limaçons, fourmis et perce-oreilles : c'est de faire au corps de chaque arbre deux ou trois tours avec une corde de crin de cheval, pareille à celle dont on se sert pour suspendre le lioge. Cette corde est si hérissée de poiotes, que les limaçons et les chenilles ne peuveot passer dessus sans périr. Afio d'en garantir lea arbres en espalier, il faut de plus que la corde fasse sur le mur un circuit assez grand ponr que les branches de la pousse d'une année puissent y être renfermées.

Le *Kermès* à qui on a donné mal à propos le nom de *punaise*, est une gale-insecte tout à fait étrangère aux espèces de punaises connues ; celui qui s'attache ou pêcher et à l'oranger est le même, il vit et croît aux dépens de l'arbre ; les branches qui en sont infestées semblent galeuses, et l'eau qui les lave noircit les feuilles et les fruits placés au-dessous. La figure 10, pl. I. fait voir cette gale-insecte grossie au microscope, et marchant ; *aa* ses antennes, *ii* deux points qui paroissent être ses yeux, *ppp* ses six jambes.

Vers la mi-mai (à la fin de floréal) ou au commencemeot de juin (à la mi-pririal), presque toutes ces gale-insectes ont pris laur dernier accroissement ; quelques pêchers en montrent alors qui ont la figure d'un bateau reoversé et se touchent. La figure 11 est nne petite branche de cet arbre presque couverte de gale-insectes placées à la file les uoes des autres ; celles-ci sont les plus communes et soot adhérentes aua tiges, aux branches et aux pousses de l'année. On voit à la figure 12 une branche de pêcher, dont les feuilles ont une infinité de taches qui sont autant de kermès ; d'autres arbres en offrent de semblables à de petits grains presque ronds, tantôt d'un rouge-brun, tantôt noirs et luisans, tels qne ceux de la figure 13, où est une branche de pêcher, sur laquelle sont des gale-insectes qui ont pris en *gg* le volume qu'elles doivent avoir. Toutes sont immobiles, les unes sont desséchées dès l'aanée précédente, les autres sont très-vivantes ; celles-ci étant écrasées donnent une espèce de bouillie ; celles-là n'offrent qu'une coque mioce qui renferme une poussière blanche avec des milliers d'oeufs.

La gale insecte périt pen de temps après qu'elle a achevé sa ponte, vers le 15 de mai (à la fin de floréal), soit que l'air et le froid condensent et rapprochent ses parties molasses, soit que le soleil lors du priotemps les dessèche, son corps devient une coque dure qui couvre ses oeufs. Les petites gale-insectes qui eo oaissent prennent l'essor vers le commencemeut de juin (à la mi-prairial), et deviendront aussi fecondes que leur mère.

Deux remèdes les détruisent efficacement, l'un dans le printemps et l'été, l'autre dans le temps de la chute des feuilles ; le premier ne doit point être employé sans l'autre, dont il est un préalable nécessaire. Il faut à mesure que ces aoimaux commencent à éclore, secouer et housser les branches et les feuilles de l'arbre après l'avoir dépolissé, et mettre un morceau de bois pour l'écarter du mur par en bas, de sorte que ni le corps de l'arbre ni ses branches n'y touchent aucunement.

On

On ôte par ce moyen à ce petit animal son plus grand renfort qui est la muraille ; comme il craint le grand jour, le froid et l'agitation des branches causée par les vents, pour peu qu'on les secoue alors, on est assuré de faire tomber un grand nombre de kermès. On prend un houssoir de plumes, et à mesure qu'on housse les branches, on foule la terre pour enfouir ces animaux qu'on recouvre ensuite de nouvelle terre ; et les soirs on verse sur l'arbre plusieurs arrosoirs d'eau, dont la fraîcheur jointe à celle de la nuit, contribue encore à les faire périr.

Quand on prévoit un orage ou une grande pluie, il faut se presser de bousser et de secouer les branches, pour ne point laisser le temps à cette vermine de se réfugier sous les feuilles ; l'abondance des eaux survenantes détruira celle qu'on aura fait tomber. On doit continuer cette pratique jusqu'à ce que les feuilles ne soient plus mangées, et que l'arbre soit d'un beau vert ; on peut alors enduire le mur avec de la chaux vive, et palisser l'arbre quand on l'a ébourgeonné ; cette dernière opération ne doit se faire que lorsqu'après avoir exterminé ce fléau du pêcher, on peut choisir les bourgeons qui auront le moins souffert, pour les conserver et les palisser. A l'égard du fruit, quelqu'attention qu'on ait à le ménager, il y faut peu compter, sur un arbre aussi fatigué ; il est nécessaire de ramasser toutes les feuilles tombées, pour les brûler et détruire avec elles une semence contagieuse.

Ces petits animaux sont considérablement diminués ; mais on ne les a pas détruits radicalement ; il n'y a qu'un expédient, le lavage de l'arbre entier, de la muraille et du treillage. Vers la Toussaint (au commencement de brumaire), on prend un seau d'eau avec une éponge, que l'on appuye fortement le long de chaque branche, en allant toujours de bas en haut pour ne point endommager les yeux ou les boutons. A mesure qu'on lavera, on exprimera bien l'eau de l'éponge avant que de l'y replonger ; cette opération continuée sur le treillage sera recommencée au bout de quelques jours. L'année suivante on sera obligé de laver encore l'arbre ; la vermine pourroit y reparoître pour peu que l'éponge n'eût pas rencontré de vieilles plaies non recouvertes, des écorces écailleuses et des jointures où il est difficile de parvenir. En un mot, il est essentiel de s'opposer au progrès de cette gale-insecte, dès qu'on s'aperçoit qu'elle commence à attaquer un arbre ; à la taille prochaine, on le décharge simplement, et on le rapproche ; lors de la pousse, on se conforme à sa situation pour l'ébourgeonnement, et surtout on lui donne de bons engrais.

Les mouches. Beaucoup de mouches naissent des vers qui se trouvent communément dans les fruits, ils en sont les larves lorsqu'ils n'ont point de pattes ; s'ils en ont plus de six, il en naît des teignes qui replient les feuilles des arbres dont elles mangent le parenchyme. Un moyen sûr de préserver les fruits des attaques des mouches, seroit de placer sur les arbres, dans le temps de leur fleuraison, un vase plein d'un mets empoisonné, dont elles fussent friandes. Les mouches de saint-Marc paroissent les premières à la mi-avril (à la fin de germinal) ; leur grandeur est médiocre, elles sont rougeâtres ou d'un brun noir. Celle qui est représentée à la figure 14 est grande comme nature ; ces mouches expriment le suc des bourgeons et des fleurs non épanouies, les dessèchent et les font périr.

Les guêpes (*fig.* 15), très-différentes des abeilles, n'ont point de trompe, mais des dents en dehors de la bouche, un fil délié semble seul unir leur corps au corselet ; elles ne sont que trop connues par leurs ravages dans les vergers ; on les prend aisément dans des fioles remplies d'eau et de miel qu'on renouvelle au besoin. La plus grande guêpe de ce pays, nommée *frelon* (*fig.* 16), entame les fruits avant qu'ils soient parfaitement mûrs, et est très-avide de muscats, lorsqu'ils commencent

à mûrir. Les guêpiers se trouvent communément sur terre ; on les détruit en allumant de la paille sur la porte du nid, ou en y jetant de l'eau bouillante ; on peut aussi y introduire des mèches soufrées par l'ouverture bouchée aussitôt avec de petites pierres, de manière qu'une portion légère de la fumée puisse en sortir.

Les limaçons (*fig.* 17) et les limaces grises (*fig.* 18) sont trop connus pour les décrire ; il faut les chercher de grand matin, ou plutôt sur les dix heures du soir, ils sont alors dispersés sur les arbres, et on est sûr de les prendre. Toujours ils se décèlent par la trace de leur bave argentée qu'ils laissent sur les feuilles et les fruits ; en la suivant on peut aller les prendre dans leurs retranchemens ; on doit également les chercher après les humidités, les pluies, les rosées abondantes et les grands brouillards.

Cette quantité innombrable de limaçons et de limaces seroit insensiblement détruite, si on avoit soin au printemps, lorsqu'il y a peu de feuilles aux arbres, de les chercher avant que le soleil paroisse, ou durant la nuit. Tout pesans qu'ils sont et lents dans leur marche, ils deviennent alertes dans la saison de la maturité des pêches violettes et des brugnons, qu'ils préfèrent à tous les autres fruits, et qu'ils entament incessamment.

Les tigres (*fig.* 19) sont de très-petits insectes ailés, chargés de petits points noirs ; qui ont une tête, un corps fort délié, six pattes et une trompe ; ils se multiplient à l'infini et vont par bande ; ils s'adonnent presque toujours aux poiriers en espalier, et surtout aux bon-chrétiens d'hiver, dont ils rongent tellement le parenchyme des feuilles, qu'ils ne leur laissent que la carcasse. Privées de leur substance elles deviennent jaunes, puis elles tombent successivement ; les fruits dénués des sucs que leur fournissoient leurs mères-nourrices languissent, se détachent de l'arbre, ou s'ils viennent à maturité ils n'ont aucun goût.

On a essayé différens remèdes pour délivrer les poiriers de ces ennemis dangereux. Après les avoir éprouvés, on n'est parvenu à les détruire qu'en frottant les feuilles l'une après l'autre durant le mois de mai (prairial), et écrasant soit avec les doigts, soit avec un linge l'animal, qui n'a point encore fait de ravage, et dont les oeufs ne doivent éclore que lorsque les feuilles seront grandes. On recommence ce remède autant de fois qu'il est nécessaire. Cet animal se plait davantage aux expositions du midi qu'à celles du levant.

Le perce-oreille (*fig.* 20), très-grossi au microscope, a sept lignes de long, et est caractérisé par les pinces qu'il porte à l'extrémité de son ventre : son dernier anneau soutient deux pinces formées en arc, dont les pointes se touchent et qui sont garnies de dents. Extrêmement voraces, ces insectes se cachent de façon qu'on a peine à les découvrir, rarement on les voit durant le jour. Ils mangent les feuilles des arbres, surtout du pêcher, qu'ils criblent par leur partie inférieure, au point qu'à l'exception des nervures, elles sont tout à jour et en forme de dentelle ; devenus grands, ils sont un fléau redoutable pour les fruits mûrs et pour le raisin qu'ils percent afin de s'y loger.

Un peu d'attention et de soin suffit pour en délivrer les espaliers. On y place des cornets de papier, des herbages, des cornes de boeuf, des montans de laitues, et de petites hottes d'herbes desséchées. Ces animaux qui craignent le grand jour, s'y réfugient ; on les y trouve en grand nombre, et on les écrase en secouant tous ces piéges.

Le gribouri (*fig.* 21), de grandeur naturelle, que les jardiniers nomment *lisette* ou *coupe-bourgeons*, est de forme ovale ; ses pattes sont assez longues, et la

Digitized by Google

rondeur de son corcelet cache en partie sa petite tête. Comme il n'est pas assez fort pour entamer les bourgeons des arbres, quand sa peau a acquis une certaine consistance, cet insecte se transporte sur des plantes tendres et naissantes, telles que les choux, les choux fleurs, les cardons, les giroflées. On s'en préserve en faisant les semences dans de petits pots à basilic qu'on enfouit en terre à une exposition favorable où l'animal ne va pas, par exemple, le long d'un espalier au levant, et quand la plante est assez forte, on met la motte en pleine terre, sans la châtrer ni la briser. Les menues graines ne doivent point être semées sur un vieux labour, la superficie de la terre étant pleine de ces animaux ou de leurs oeufs. Remuer la terre est un moyen sûr d'en détruire beaucoup, ainsi que les mauvaises herbes et leurs semences. Le gribouri coupe les jeunes pousses de la vigne, en fait périr les fleurs, et cause de grands ravages dans les pays de vignoble. Le tort qu'il fait au pêcher, en coupant ses bourgeons, c'est de l'obliger d'en produire de nouveau. Après avoir secoué la branche qu'il occupe, on l'écrase.

Les punaises. Nul jardin n'en est exempt: les unes sont noires, luisantes et très-petites, et s'aperçoivent sur l'écorce des arbres; les autres qui sont vertes, fréquentent par préférence les groseilliers, et sont très-puantes. Celle que représente la fig. 22 est la punaise rouge des jardins qui n'a aucune odeur et qui se trouve par tas aux pieds des arbres. La bouche de ces insectes est armée d'une trompe aiguë qui pompe le suc de la plante destinée à leur nourriture. On les voit naissans et sans ailes, croître et se métamorphoser en nymphes, sans que leur changement soit considérable.

Le campagnol (*fig.* 23), nommé *petit rat des champs*, est très-commun dans les jardins. Sa tête grosse et sa queue extrêmement courte le rendent remarquable.

Le mulot ou *souris de terre*, (*fig.* 24) plus gros que la souris et plus petit que le rat, dont il diffère par la couleur de son poil roux-brun sur le dos, et blanchâtre sous le ventre, a les yeux gros et saillans. Il nuit aux arbres en espalier, en ce qu'il se loge dans les contours de leurs racines, pour se garantir des rigueurs de l'hiver. En les mettant à jour dans le sein de la terre, il cause à l'arbre la jaunisse, des flétrissures et la mort même.

On prend les mulots avec des souricières, des quatre de chiffre, et on s'en défait aussi par l'arsenic préparé, par les noix vomiques et par les autres moyens employés contre la souris. Les espaliers doivent être labourés plus souvent, afin de boucher les vides que les mulots ont pratiqués en terre, et il faut arroser lorsqu'on s'aperçoit de la flétrissure des feuilles, et que l'arbre a été long-temps éventé par les souterrains que ces animaux ont creusés entre ses racines.

Le lérot ou *petit loir* (*fig.* 25), différent de l'animal nommé *loir* assez semblable à l'écureuil, et qui demeure dans les forets, habite les jardins, il se niche dans les trous des murailles. Il est le fléau des fruits et surtout des pêches qu'il aime de préférence. Dès qu'ils commencent à mûrir, il choisit les meilleurs, les entame tous et ne revient jamais aux mêmes. On a tort de dire qu'il dort l'hiver; engourdi par le froid, il est réveillé par la chaleur du mois de mai (prairial). Il va pour lors chercher sa nourriture, dort le jour et court sur les arbres en espalier dès que la nuit vient.

On se sert pour détruire le lérot, des moyens en usage contre les mulots, comme d'assommoirs et de cloches de verre à moitié pleines d'eau, qu'on place à fleur de terre, le long des espaliers: les animaux qui y tombent ne peuvent plus en sortir. Mais, pour tendre des piéges au lérot, il faut s'y prendre vers la mi-

mai (à la fin de floréal), temps auquel cet animal sort de l'état de torpeur produit en lui par le refroidissement du sang, et ne pas attendre la maturité des fruits, parce qu'il les préférera à tous les autres appâts, tels que les noix, les amandes, les noisettes hors de leurs coques.

Les taupes (*fig.* 26) sont plus à craindre que les mulots, en ce qu'elles se pratiquent avec leurs petites mains à cinq doigts, un boyau long dans les jardins, et qu'elles déracinent un arbre dont elles coupent les moyennes racines, ainsi que le chevelu qui s'oppose à leur passage. On les prend dans des taupières ; comme elles ont l'ouie très-fine, on les épie quand on les voit fouiller entre deux terres, et on les enlève avec la bêche. Il faut toujours arroser le pied des arbres avant que de fouler la terre que les taupes ont soulevée, afin que l'eau entraîne avec elle la miette pour recouvrir les racines. Ces animaux ne dorment point en hiver, ils cherchent la chaleur. Dans les mois de décembre et de janvier (en frimaire et nivôse), on en prend souvent autour des couches. Il est certain qu'ils détruisent les vers qui rongent les racines des vignes, et les grenouilles qui en mangent le raisin. Aussi les vignerons se donnent-ils bien de garde de les tuer.

Remède annoncé comme infaillible pour se délivrer des taupes. Prendre autant de noix qu'il y a de trous de taupes, avec une poignée de ciguë, et faire bouillir le tout une heure et demie dans de l'eau ; en faire des espèces de boulettes, ou, si la pâte est trop liquide, en mettre sur un morceau d'ardoise dans le trou. Friande de ce mets, la taupe en mange et meurt.

Le ver (*fig.* 27), est appelé par les gens de campagne *ver de blé*, parce qu'il détruit les fruits de la terre, dont il ronge les racines. Ce ver qui est gros et blanc, est la larve des hannetons, c'est-à-dire, qu'il est produit de leur semence. Il fait souvent périr les jeunes arbres des jardins où il est très-commun. Le seul moyen qu'on ait trouvé de s'en garantir, est de labourer la terre profondément et de ramasser ces vers qui font beaucoup de ravages dans les vergers.

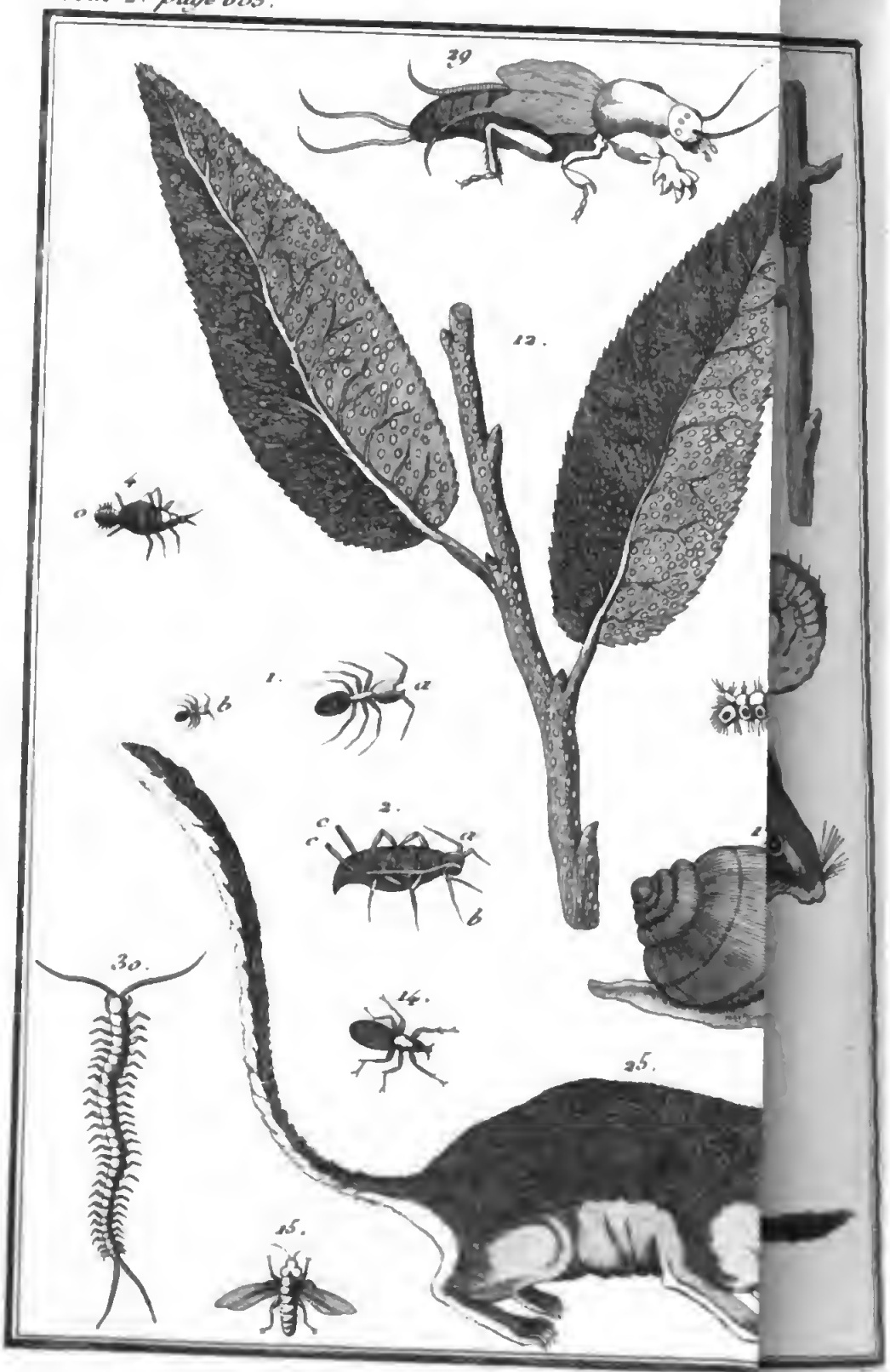
Le hanneton (*fig.* 28) paroît au mois de mai (floréal), lorsque les arbres commencent à pousser. Depuis la fin d'avril jusqu'en juillet (de germinal à messidor), qu'il reste sur la terre, il dévaste la verdure des cerisiers, des abricotiers, et de plusieurs autres arbres. Il ne prend la forme qu'il doit avoir, qu'après avoir été ver pendant quatre ans.

La courtilière ou *grillon taupe*, qu'on nomme *cri-cri* dans quelques endroits, à cause du bruit qu'elle fait entendre, est représentée de grandeur naturelle à la fig. 29. Elle vit sous terre et surtout dans les couches qu'elle ravage Ses deux jambes de devant sont grosses et aplaties, et terminées en dehors par quatre griffes en scie, et par deux en dedans. Pour la détruire, on remplit d'eau tous ses trous et on y jette quelques gouttes d'huile de navette. Ces insectes obligés de fuir l'eau, rencontrent quelques parcelles de cette huile fétide qui leur est mortelle. On les détruit encore plus efficacement, en mettant un verre d'huile dans un arrosoir plein d'eau, dont on mouille une planche et ses environs.

La scolopendre, que quelque naturalistes nomment *mille-pied*, à cause du grand nombre de ses pattes, est vue de grandeur naturelle à la fig. 30. Cet insecte a la tête ronde et aplatie comme son corps long, étroit, tout composé d'anneaux ; dans sa marche vive il forme des sinuosités. On le trouve sous les pots de fleurs, dans les trous des murailles humides, et dans l'intérieur des pêches et des abricots qu'il ouvre pour s'y loger. La scolopendre se prend dans les mêmes piéges que le perce-oreille, et craint, ainsi que lui, le grand jour.

Digitized by Google

Digitized by Google


29.
12.
4.
a
b
1.
a
b
2.
c
c
a
b
30.
14.
25.
15.
36.

Ascarides, etc. On se défait de toutes ces vermines qui s'attachent principalement aux plantes et fleurs en pot, en les plongeant dans l'eau jusqu'à ce que la vermine soit enfuie ou noyée.

Cantharides. Cette espèce de mouches venimeuses, assez belles à voir, s'engendre particulièrement sur les frênes, et sur le chevre-feuille, et s'attache au haut des arbres fruitiers.

Pour les détruire, on fait bouillir de la sauge ou de la rhue dans de l'eau, et quand elle est refroidie, on en arrose les arbres où elles sont attachées, et si elles sont trop haut, on les seringue.

D'autres prennent du fumier de vache, ou de la racine de concombre sauvage, et y mettent le feu; la fumée qui en sort fait tomber les cantharides.

Ces mouches sont un poison pour ceux qui les prennent intérieurement; au contraire elles sont fort utiles lorsqu'on les applique extérieurement; en les mettant sur la peau, elles y causent des vessies d'où il sort beaucoup de sérosités: elles sont aussi la base des vessicatoires qu'on applique derrière les oreilles, à la nuque et entre les épaules. On s'en sert dans l'apoplexie, la paralysie, les maladies du nez, des yeux et des gencives, dans les rhumatismes et la goutte sciatique.

On amasse les petites mouches cantharides, on les fait mourir à la vapeur du vinaigre, et on les met sécher au soleil; les meilleures sont celles qui sont de différentes couleurs, épaisses, entières, nouvelles et bien sèches: on réduit les vieilles en poudre. On peut les garder environ deux ans.

La bupreste est une mouche semblable à la cantharide; mangée avec l'herbe sous laquelle elle est cachée, par les animaux paissans, comme boeufs et moutons, elle les fait mourir, enflés comme un tambour: c'est pourquoi les bergers l'appellent *enfle-boeufs*, et si un homme en mange, il aura les mêmes accidens que s'il avoit pris des cantharides; ceux qui en ont avalé ont un goût puant et semblable à celui du nitre; le ventre et l'estomac leur tirent étrangement, comme aux hydropiques. Il n'y a de remède qu'un prompt contre-poison, comme à tout caustique, avec le lait, le beurre ou l'huile.

Noms des Animaux ou *Insectes, représentés dans la Planche.*

1. *Fourmi.*
2 et 3. *Pucerons.*
4. *Puceron femelle.*
5. *Bague.*
6. *Chenille commune.*
7. *Chenille dite la livrée.*
8. *Autre Chenille.*
9. *Chenille du chou.*
10. *Kermès, vulgairement nommé* Punaise.
11, 12 *et* 13. *Branches et Feuilles de Pêchers, couvertes de Kermès.*
14. *Mouche de saint-Marc.*
15. *Guêpe.*
16. *Frelon.*
17. *Limaçon.*
18. *Limace grise.*
19. *Tigre.*
20. *Perce oreille.*
21. *Gribouri.*
22. *Punaise-rouge.*
23. *Campagnol.*
24. *Mulot.*
25. *Lérot.*
26. *Taupe.*
27. *Ver de blé.*
28. *Hanneton.*
29. *Courtillière.*
30. *Scolopendre.*

CHAPITRE XIII.

Traité des Plaies des Arbres.

La connoissance de ce qui se passe dans les plantes à l'occasion des plaies qui leur sont faites, conduit à leur procurer la santé et la fécondité. Toute iocision dérange l'organisation de leur être.

Oo a coutume de regarder les plantes comme des êtres insoosibles. Il n'est pas douteux néanmoins que la moiodre irritation, et même l'impression d'une odeur forte leur occasionoent des cootractions; l'action du soleil et la pluie sur les feuilles, soot le principe de mouvemens particuliers, les fleurs ont des heures déterminées pour s'ouvrir et se fermer. Cependant l'amputation de leurs membres ne leur fait éprouver aucune douleur, quoiqu'elles soient bien organisées.

Parmi les différentes sortes de plaies, le jardioage en distingue deux; les unes faites par iocisioo ou par piqûre, les autres par arrachement et déchirement : toutes deux soot ou longitudinales ou transversales.

Les plaies par incision ou ponction, se font par le moyen d'un instrumeot tranchant ou piquant; alors la peau et la partie ligneuse soot fendues et séparées sans lambeaux.

Les plaies par déchiremeot et arrachemeot, soot celles où la peau et les chairs daos les aoimaux, et cette peau, avec la partie ligneuse daos les végétaux, sont hachées, brisées, fracassées, et il y a des esquilles à la partie ligneuse.

On appelle plaies longitudinales, celles qui suiveot le fil des fibres; et transversales celles où la peau et les chairs sont coupées horizontalement, ce qui opère une solutioo de continuité.

La cure de ces différentes plaies est aussi différente. Celle qui est causée uniment par le traochant de l'instrument, est bien plus aisée à goérir qu'une autre où il y a des inégalités. Les deots de la scie à main, par exemple, hacheot et laissent quantité de lambeaux et de filandres, aur lesquels le auc nourricier monte avec peine, pour former le bourrelet cicatrisant. Telle est la raisoo pour laquelle, après avoir scié une braoche, on unit propremeot la partie coupée avec la serpette.

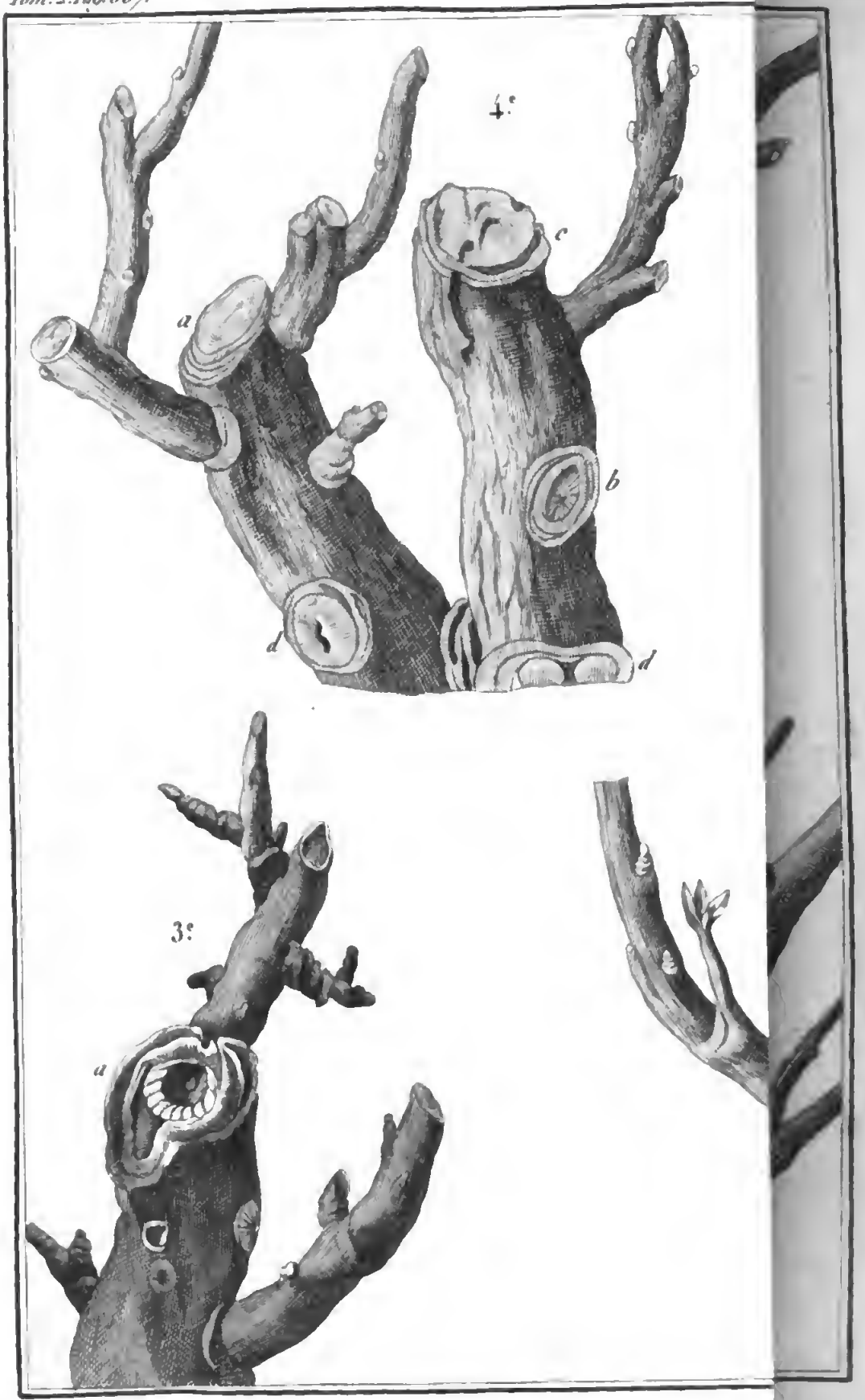
La différence est la même pour les plaies faites par arrachement et *cassement*. Uoe branche est éclatée ou casaée, il se trouve nécessairement des filandres à sa peau, et des esquilles à sa partie ligneuse; si on les laisse, il ne se fera poiot de cicatrisation. C'est sur ce foodemeot qu'on a établi une opération dans le jardioage, nommée le *cassement*.

Une plaie longitudinale se guérit plus aisémeot qu'une transversale. La séparation de la peau d'un arbre, faite du bas en haut ou du haot en bas, étant de fil, suivant la longueur des fibres, ne fait que les désunir, mais elle oe les retraoche poiot par une séparation totale, comme lorsqu'elle est eo travers. Dans la première, le suc nourricier arrive par chacune des fibres désunies; et dans l'autre, il ne peut y parvenir que par voie indirecte, eo faisant un circuit et un détour.

Tous les jardiniers, faute d'être instruits de ces principes, ne peuvent être que

68.a

Digitized by Google


4.
a
c
b
d
d
3.
a

les destructeurs des arbres; leur peu de progrès, leurs maladies, leur dépérissement et leur fréquente mortalité, sont des suites de leur ignorance.

Le saignement des plaies. On coupe une branche d'arbre, ou on ouvre sa peau, la sève alors arrive nécessairement, non par flot comme à nos plaies, mais par proportion à la capacité du sujet. Quoique ce qu'on a dit au sujet de l'épanchement du sang, ait lieu dans tous les végétaux jusqu'à un certain point, on se bornera à citer l'exemple des plantes laiteuses. Si on coupe une branche de figuier, qu'on casse une laitue, une chicorée, une titymale, d'abord la sève laiteuse abonde; les vaisseaux les plus prochains de la plaie se vident, et leurs orifices divisés ne cessent de répandre du lait que quand ils ne peuvent plus en fournir. Ces plantes rendent ensuite un fluide séreux; durant ce temps-là on voit ces parties divisées se gonfler, et à chaque orifice des vaisseaux on aperçoit des espèces de petits caillots, comme on va le voir.

La suppuration des plaies. Si on coupe une branche d'arbre, à l'instant même la peau séparée du parenchyme et de la partie ligneuse, se retire à une demi-ligne, et souvent à une ligne *a* fig. 1. Cette peau se gerce et se dessèche à l'endroit coupé *b*, une ligne au-dessous de l'incision dans les branches *c* coupées horizontalement et régulièrement, ainsi que dans les plaies alongées et transversales *d*, comme on le voit en *e*. Ce point a été reconnu en partie et observé, car on prescrit en conséquence de laisser une ligne de plus au-dessus de la coupe quand on taille, autrement on court risque de voir avorter le bouton qui est au-dessous. L'observation précédente a également lieu pour les plaies prochaines et accumulées *f*. Il y a des arbres sur lesquels on rencontre souvent une douzaine de cicatrices dans l'espace de six pouces. Quel seroit le sort d'un membre humain traité de la sorte?

Lorsque les arbres ont éprouvé quelque incision un peu considérable, il s'y fait une suppuration occasionnée par la désunion des fibres et par la contraction de ces parties, et la sève flue par les orifices des vaisseaux coupés. Ce flux est plus ou moins sensible, suivant la nature des arbres, leur âge, leur vigueur, le climat et le terrain. Les arbres gommeux n'éprouvent point de plaie que la gomme n'y flue. Elle devient tellement suppurative par les raisons déduites au sujet des plaies humaines, que lorsqu'on n'y apporte pas de remède, elle y produit des chancres qui carient les branches et les font mourir.

La même chose s'observe dans les arbres résineux, tant de l'Europe que des régions les plus éloignées, et dans ceux qui distillent une liqueur blanchâtre et gluante, après des incisions qu'on leur a faites, telle que les baumes de Judée, de Syrie, de Copahu, du Pérou. A l'endroit de leurs plaies, il se forme des chancres fluens qui carient également leur peau et par lesquels sort durant un temps assez long, une humeur qui en se figeant devient résineuse.

Mais sans recourir à des exemples éloignés, qu'on jette les yeux sur les arbres des jardins et des campagnes: de toutes parts s'offrent aux regards des ormes à qui on fait de fortes plaies, d'où il découle une espèce de pus ou de sanie, qui cave très-long-temps, et tant que ce flux a lieu, la cicatrice, quoique fort avancée, ne peut se parfaire. Ces excavations dans les arbres font le même effet que la gangrène dans les chairs, et l'exfoliation dans les os, quand à l'occasion d'une humeur purulente, les chairs sont minées et les os cariés.

La vigne, le bouleau, le frêne et quantité d'autres arbres fournissent de semblables exemples au printemps. Pour peu qu'on entame leur écorce, il en sort

une eau très-limpide d'abord, mais qui s'épaissit peu à peu. Elle n'est autre chose que le suc nourricier qui se condense et se chancit, se putréfie et acquiert une couleur livide ; ce qui opère dans ces sortes de plaies un chancre corrodant. C'est pour ces raisons que l'on a mis en usage l'emplâtre d'onguent de saint-Fiacre ; il empêche la suppuration trop abondante des plaies des arbres, en fermant l'entrée à l'air, et en facilitant par sa qualité onctueuse le rapprochement des parties retardé par les frimats, l'humidité et le verglas. La fig. 2 représente des emplâtres d'onguent de saint-Fiacre couvertes de mousse *a* ; ligatures d'osier *b* pour tenir cette mousse en état.

III. *La détersion des plaies.* Détersion signifie nettoyement, et est une suite nécessaire de la suppuration qui diminue peu à peu.

Les fruits tomboient d'un superbe poirier, ses feuilles se recoquilloient, ses branches commençoient à sécher, le dessous de sa peau jaunissoit. On avoit inutilement employé pour le guérir tous les secrets indiqués. Après avoir visité les racines, le tronc et les branches, on remarqua que l'arbre sonnoit creux par derrière, vers le milieu de sa tige. La peau belle et lisse en apparence, ayant été ouverte dans cet endroit, on n'y trouva que pourriture qui, à mesure qu'on la détachoit avec la pointe de la serpette, tomboit comme de la sciure de bois. La carie alloit jusque dans la moelle à six pouces, tant au-dessus qu'au-dessous du foyer de la plaie sur quatre pouces de large. Après l'avoir bien nettoyée, on y inséra de la bouse de vache fort liée, dont on fit en dessus une couche épaisse, avec un bandage bien serré, et on déchargea l'arbre d'une grande partie de ses branches. On jeta au pied un seau d'eau de fumier, et l'arbre fut couvert durant les ardeurs du soleil, d'un paillasson qu'on ôtoit la nuit. La plaie s'est guérie radicalement, l'arbre s'est remis, les poires en petit nombre qu'on lui avoit laissées sont venues à bien, quoique d'une grosseur médiocre, et dans l'espace de quatre années il pouvoit avoir neuf pouces de diamètre. L'arbre avoit eu, dans cet endroit quelques années auparavant, un chancre qui avoit carié jusqu'à la moelle, et sans ôter la pourriture, on s'étoit contenté de le couvrir avec de la terre.

La fig. 3 fait voir une excavation et carie occasionnées par un chancre, et qui a fait de tels progrès dans toute la partie ligneuse d'un arbre, qu'il est pourri et gangrené jusqu'au tronc. Sa souche coupée transversalement en *a*, représente la forme d'une mardelle de puits, soit en grand, soit en petit.

De l'observation précédente on conclut que le défaut de *détersion* suffisante est préjudiciable aux plaies des arbres. Si au lieu de cette affluence immodérée du suc nourricier hors de sa place, et qui est devenu fermentant et corrosif, la plaie de l'arbre se fût nettoyée suivant l'ordre de la nature, ces accidens ne seroient point arrivés. La suppuration trop continue est aussi dangereuse que le défaut de *détersion*. L'onguent de saint-Fiacre ne doit jamais être appliqué sur aucune plaie sanieuse, soit que l'humeur soit fluente, soit qu'elle soit desséchée, qu'on n'ait auparavant été jusqu'au vif avec la pointe de la serpette.

IV. *L'incarnation des plaies.* Manière dont les plaies se réunissent dans les végétaux, dès qu'il n'y a plus d'humeur fluante. L'examen de cette réunion fait voir qu'entre l'écorce et le bois des arbres sort une substance à demi transparente qui devient aussi écorce, sous laquelle naissent des couches ligneuses ; elles ont pour base le bois qui a été dépouillé de son écorce, et elles y forment un bourrelet commencé. A mesure que le bourrelet grossit et que ses fibres s'alongent,

il

il se fait jour entre l'écorce et la partie ligneuse; et à proportion qu'il est frappé de l'air, il prend une couleur brunâtre et plus foncée. L'effort du suc nourricier qui se pousse en avant, est tel que les contours du bourrelet cicatrisant s'étendent insensiblement de la circonférence vers le centre.

La fig. 4 offre un arbre sur lequel on voit une plaie *a* avec la naissance imperceptible du bourrelet, la partie ligneuse est encore à découvert. Dans le milieu est un cercle qui en a un au-dessus et un au-dessous, et ce cercle intermédiaire est le bourrelet qui a peine à se faire jour sous la peau qui se presse, mais quand avec la serpette on l'a mise de niveau avec le bourrelet naissant, ses progrès sont moins lents, comme dans les plaies humaines lorsqu'on enlève les chairs baveuses et les lambeaux des peaux mortes; *b* plaie ou le bourrelet a profité en conséquence de l'enlèvement de la peau avec la serpette; *c* plaie qui ne peut se cicatriser à cause d'un chicot de bois mort au-dessus, qui devient extrêmement dur, parce que ses fibres ne pouvant pas s'alonger, se dessèchent. Telle est l'origine des noeuds dans les bois.

On a plusieurs fois anatomisé ce bourrelet; ses fibres ont paru, au microscope, spirales, appliquées les unes sur les autres, ainsi que du fil sur un peloton, creuses et spacieuses, remplies d'un suc mucilagineux, qui laisse sur la lame de la serpette une couche noire, assez épaisse; et sa peau a semblé rebondie, comme boursouflée, et bandée fortement en dessus. Ces intervalles spacieux entre les fibres ont beaucoup de ressemblance avec le tissu d'une éponge. De là vient que cette sorte de bourrelet, si nourri, si rempli de suc, ne peut acquérir de consistance qu'après un certain nombre d'années, ou quand il est desséché. Il devient alors aussi dur par l'affaissement de ses parties qui se sont déchargées de ce suc nourricier pour le faire passer dans la capacité de l'arbre, qu'auparavant il avoit été mou et facile à couper. Ces bourrelets sont intrinséquement les mêmes que ceux des greffes, tant en fente qu'en écusson.

V. *La cicatrisation des plaies.* Qu'on examine un arbre qui a reçu des incisions considérables, on verra que les couches ligneuses nées sous la nouvelle écorce et formant un bourrelet cicatrisant ne s'unissent point au bois qui a été découvert de son écorce, quoiqu'elles s'y joignent fortement. Ces bourrelets ainsi formés restent à l'arbre, et la plaie, après une parfaite guérison, offre toujours la cicatrice d'une forte plaie. Au reste ce sont moins les productions qui sortent de sa partie inférieure qui coopèrent à sa cicatrisation, que celles qui émanent du haut et des côtés. On voit à la lettre *d* (*fig.* 4), la cicatrice parfaite du bourrelet, où sont exprimés les contours formés par les couches ligneuses.

En comptant depuis la base jusqu'au haut les différens étages de ces bourrelets cicatrisans placés à la coupe de chaque année, on connoît aisément l'âge de tous les arbres taillés, à moins qu'ils n'ayent été recepés ou étronçonnés. Celui qui est représenté (*fig.* 5) a sept années marquées par les premières lettres de l'alphabet.

Dans le cas qui n'est que trop ordinaire, où au lieu de faire une coupe régulière, on a laissé des chicots, des onglets, des ergots, jamais ce bourrelet ne peut se former, la raison en est bien simple. Le suc nourricier qui y est porté par les fibres alongées, et qui en se figeant le long de la partie ligneuse, s'est avancé jusqu'à ces parties mortes et saillantes, ne peut passer outre, il s'y amasse donc, et la sève n'y arrive que par voie oblique. Ces bourrelets cicatrisans se

recouvrent quelquefois dans les arbres chargés de chicots, d'onglets, de bois morts; mais il faut auparavant que la partie morte du bois laissée, ait le temps de se pourrir, et que pressée fortement par l'accroissement de ce bourrelet, elle soit tombée par parcelles. Souvent la branche est minée intérieurement, et quoique le bourrelet se soit formé, la dedans qui s'est pourri continue à se carier.

Un arbre vieux sesoit en état de produire encore quelques fruits asses beaux, en le soulageant d'une charge trop forte de mennes branches, en lui donnant des engrais convenables; le jardinier commence par l'ébotter, pour lui faire pousser du jeune bois. L'arbre donne d'abord des rameaux vifs, quelquefois même du fruit. Mais le bourrelet qui, par un effort subit de la nature, a commencé à se former, n'a pu arriver à un recouvrement parfeit; la partie ligneuse de la branche incisée s'est fendue, desséchée et pourrie. La plupart de ces arbres se creusant en dedans, ne peuvent durer, et sont abattus au bout de quelques années.

Quoique la nature n'ait point de règle fixe pour la guérison des plaies, il est cependant des époques aur lesquelles on peut compter. Toutes les plaies de peu de conséquence faites aux arbres, se guérissent communément dans l'espace de douze ou quinze jours La guérison de celles qu'a occasionnées la taille des branches de l'année précédente, s'opère durant le cours de la pousse jusqu'à la chute des feuilles. On les suppose régulières, et non tirées en bec de flûte extrêmement alongé, autrement elles ne se recouvriroient qu'au bout de trois et quatre ans; il n'est point question non plus des coupes à chicots, ergots, onglets qui ne se recouvrent jamais, ou du moins qu'après un fort long espace de temps. Les plaies d'un pouce de diamètre, faites suivant les règles, sont deux ans à se fermer, il en faut cinq ou six à celles de trois et quatre pouces, relativement à le force des arbres.

Les plaies graves faites aux arbres, sont cause de leur dépérissement. Comme le plus pur de la séve est envoyé vers la partie incisée, afin d'y former le recouvrement, il n'est pas possible qu'il soit réparti dans toute la capacité de l'arbre. Celui-ci cesse de profiter de la tige, quand il a essuyé de fortes emputetions; il donne moins de fruit, et ses fleurs tombent aussi à proportion qu'il a été mutilé et tourmenté.

Il y e deux remarques à faire à ce sujet : l'une, que les arbres ont la faculté de reproduire leurs membres; néanmoins cette réparation n'en est ni moins pénible à la nature, ni moins nuisible aux végétaux. L'autre, que quelques amputations qu'on puisse faire de leurs branches, les racines pompent également les sucs de la terre, et en font le même envoi dans le tige. Mais alors les entrepôts de la séve, qui sont les branches de l'arbre, n'existant plus, elle ne trouve plus de canaux pour se distribuer et se répandre comme auparavant. Elle se forme alors des passages nouveaux afin de se porter au dehors; et ce qui auroit été réparti dans une douzaine de branches, se réunit dans un seul rameau que la nature a produit.

On voit de beaux jets sur un arbre étronçonné, d'où l'on conclut qu'il ne pâtit point; mais la supputation faite de le quantité de séve contenue dans cinq ou six gros rameaux, qui poussent avec impétuosité, avec la même séve qui eût été distribuée proportionnément dans chaque branche supprimée, on verra qu'il s'en faudra de beaucoup que cet épanchement soit le même dans cet arbre, que si on lui eût laissé toutes ses branches. Il faut que la séve devienne ou bois, ou fruit, ou graine, ou le tout ensemble. Si l'arbre ne produit point de fruit, il donne du bois en quantité;

si, au contraire, il se met à fruit, il pousse bien moins en bois. Dans l'arbre fruitier qui ne donne que du bois, ou dans les arbres stériles qui font des jets si surprenans, quand on leur ôte leurs rameaux, la séve est employée et déterminée par des organes nouveaux, plus larges et plus spacieux, à couler tout différemment que dans les précédens, plus serrés et plus compactes. C'est dans un sens la différence d'un estomac qui ne digère point, ou qui digère mal, avec un autre où la coction des alimens se fait suivant les règles. Dans l'un ils passent d'abord, et la secrétion s'en fait trop précipitamment; dans l'autre, au contraire, ces mêmes alimens, par leur séjour dans les vaisseaux propres à les travailler, sont cuits et digérés.

Les arbres fruitiers qu'on mutile en les ébottant, s'ils poussent de nouvelles branches, ne donnent point de fruit. Les autres font également des jets nouveaux; mais la tige profite d'autant moins, qu'il se fait une plus grande dissipation du suc nourricier pour la formation du bourrelet cicatrisant. Enfin, quand on supprime les branches des arbres pour qu'ils en produisent de nouvelles, l'air pompe et attire sensiblement une partie abondante du suc: en frappant sur toutes ces plaies, il desèche la peau à l'endroit incisé; et la partie ligneuse, imbibée auparavant par la séve, se gerce, s'ouvre et se fend.

Ces raisons prouvent qu'il ne faut jamais étronçonner un arbre, qu'on n'y soit contraint par nécessité ou par utilité. Par nécessité, lorsque sa tête meurt, et que d'ailleurs la tige est saine, ainsi que les racines. Quand on plante des arbres nains pour être mis en buisson, en espalier ou en éventail, on les étronçonne pareillement, afin de leur former une tête, et de leur faire pousser des bourgeons propres à les dresser dans la suite. Lorsque les arbres doivent être greffés en fente, ou que l'ayant été en écusson, ils sont bien repris, il est utile de les étronçonner, pour que la séve se porte toute entière dans la greffe, et ne soit point partagée.

Il est des circonstances particulières où l'on est forcé de les receper tout à fait. Les vieux pêchers, par exemple, meurent souvent, quand leurs conduits sont épuisés, bouchés et totalement obstrués; mais de leur tronc, de la greffe même, on voit éclore des rejetons vifs, qui poussent avec une espèce de fureur. En les étronçonnant on les renouvelle sur ces rejetons, soit qu'ils ayent besoin d'être greffés, soit qu'ils naissent au-dessus de la greffe. Cette pratique a également lieu pour tous les arbres fruitiers usés par la tige, et qui ne font des pousses semblables que par épuisement. Lors donc que par hasard il en éclôt de leur souche, on les ravale sur ces pousses heureuses, en supprimant le vieux bois maigre et étique qui est au-dessus. La fig. 6 représente un vieux pêcher sur amandier, totalement pourri et gangrené: *a* est cette partie desséchée depuis *b* jusqu'à *c*, et destinée à être sciée; *d* est un jet qui a poussé du tronc, et qui par la suite forme un nouvel arbre, au moyen du topique appliqué sur la plaie, et qu'on renouvelle au besoin jusqu'à parfaite cicatrisation. Privé de ce secours, il dure peu ordinairement.

Il n'arrive que trop souvent aux arbres fruitiers, ainsi qu'à ceux de simple ornement, d'être éclatés par des vents furieux; leurs branches, trop chargées de fruits, et auxquelles on n'a point mis de support, sont jetées par terre. L'homme intelligent et qui aime ses arbres, met tout en oeuvre pour les sauver.

Dans de pareilles circonstances, on rapproche les parties disjointes, et après les avoir garnies avec des éclisses, on les entretient avec du fil de fer. Si l'arbre

dont les branches sont éclatées, étoit vieux et décrépit, et que son bois fût noir en dedans et chancreux, ce rapprochement seroit inutile. Il faut relever et remettre dans leur sens naturel les branches qui ne sont que pliées et forcées, et y ajouter des supports, pour que les fibres puissent se reprendre.

On voit à la fig. 7 une branche vive *a*, qui a été éclatée, et qui ne tient plus que par le bas à l'arbre. Cette même branche est représentée redressée fig. 8 : *a* est le rapprochement des parties séparées, fait avec autant d'attention que lorsqu'un chirurgien remet une jambe cassée ; *b*, éclisses tout autour de la plaie sur laquelle a été appliqué l'onguent de saint-Fiacre ; *c*, mousse tant pour tenir cet onguent que pour garantir l'écorce de tout froissement de la part des éclisses. Sous la branche *d* a été mis un support en forme d'étai pour contrebander en haut, et qu'on a ôté ensuite ; *e*, fil de fer tenant les éclisses haut et bas et dans le milieu ; *f*, autres éclisses garnies également de mousse, et entourées de trois fils de fer.

Ce qu'on a dit des plaies des *arbres* est également applicable à ceux des forêts, des taillis et des jardins ; mais il faut mettre une grande différence entre les arbres abandonnés aux soins de la nature, et ceux qui sont l'objet du travail, pour en tirer du profit ou de l'agrément. S'il étoit possible d'user envers les premiers des préservatifs dont on a parlé ci-dessus, ils pousseroient bien autrement qu'ils ne font. A l'égard des bois taillis, on remarquera que les ouvriers intelligens les coupent dans la souche même. Outre qu'ils y trouvent leur avantage, plus les plaies sont rapprochées du centre de la séve, plus l'éruption des pousses nouvelles est facile. Les parties du tronc étant plus remplies d'humide et de suc, sont plus aisément percées que l'écorce séchée en dessus et durcie par l'air, et par conséquent plus difficile à se briser et à se déchirer pour ouvrir un passage à la séve. Si à mesure qu'on abat les taillis, on avoit soin de recouvrir les plaies avec de la terre voisine, on les mettroit à couvert de l'impression de l'air qui les dessèche et en pompe les sucs. La nature indique ici la route à tenir ; elle fait croître ordinairement sur ces plaies des mousses ou des herbages qui les garantissent de l'air. D'ailleurs les pluies abondantes y envoient toujours des parcelles de terre sur lesquelles croissent ces mousses et ces herbages. On éviteroit cet inconvénient en couvrant la souche de l'arbre de trois ou quatre pouces de terre qui serviroit en même temps de nourriture aux plantes adventices qui y naissent, on sauveroit même un grand nombre de souches, qui ne poussent plus pour avoir été laissées à l'air.

On élague tous les trois ans les arbres des avenues et des grands chemins, et l'avidité du gain fait qu'on tire tant qu'on peut sur le gros bois. De cette pratique il résulte deux effets funestes : l'un est de n'avoir que de vilains arbres dégarnis du bas, dressés en forme de houssoirs à long manche, et que les moindres secousses des vents ébranlent facilement. Le mal est bien plus grand par rapport aux plaies fortes qu'on leur fait ; les dernières commencent à peine à se guérir qu'ils en éprouvent de nouvelles. Les suites de ces mutilations fréquentes sont le dépérissement, la langueur et la mortalité. Elles empêchent aussi les arbres de pousser et de grossir : leur bois ne peut avoir de qualité ; couvert extérieurement de calus et de nodus, il n'est en dedans que noeuds, pourriture et gangrène. Chaque année il meure une quantité d'arbres, dont l'étendue et la grosseur devroient être immenses, tandis qu'ils sont exactement remplacés par des avortons qui le seront bientôt à leur tour.

Digitized by Google

a
b

On n'a pas à craindre, en n'élaguant point les arbres, qu'ils soient extrêmement touffus du bas, et qu'ils ne profitent point du haut. Il est fort aisé de les bien dresser dans leur jeunesse; c'est de les ébourgeonner d'abord, quand ils poussent de travers durant les premières années, puis lorsqu'ils sont formés et parvenus à la hauteur requise de couper avec la serpette toutes les fausses pousses. Un seul ouvrier peut soigner au moins dix mille arbres par an. Il est d'usage dans plusieurs pays de bois, de frotter avec un bouchon de paille bien tortillée, les tiges sur lesquelles paroissent de fausses pousses naissantes : on recommence à mesure qu'il s'en forme de nouvelles, la mutilation est évitée, et la nourriture qui passeroit en elles, si on les laissoit croître, tourne au profit de la totalité de l'arbre qui croît en tout sens, et qui fait une tête superbe.

On a examiné en terre les mutilations faites aux racines écourtées quand on plante, et aux pivots supprimés. Voici ce qu'on a découvert à ce sujet. Distinguer d'abord quatre sortes de racines, des osseuses ou ligneuses, des moyennes qui sont du même genre, mais qui ne parviennent ni à la même longueur, ni à la même grosseur, des fibreuses, et celles qu'on nomme *chevelu*. Quant aux racines osseuses ou ligneuses, ainsi appelées, parce qu'elles participent à la dureté des ossemens et du bois, elles ne s'alongent jamais, ni ne redeviennent osseuses, lorsqu'elles ont été coupées fort près de la souche; mais il se forme à leur extrémité quantité de filets ou de racines moyennes, qui le plus souvent restent fibreuses. Deux choses se passent alors; d'abord le suc nourricier flue de ces extrémités coupées, il forme ensuite un petit bourrelet, qui à la longue opère un recouvrement. On en voit éclore quantité de menus filets qui s'alongent et se partagent en différens rameaux. Il est donc d'une grande conséquence de ne point tailler, comme on fait, les grosses racines.

La nature agit à l'égard de ces racines osseuses supprimées ou écourtées, en procréant de nouvelles racines ailleurs qu'aux endroits de l'arbre où elles ont coutume d'être placées. Comme elles lui sont essentielles, elle les fait éclore du tronc, soit dans l'intérieur de la terre, soit à sa superficie. Pour s'en convaincre, il suffit de jeter les yeux sur la plupart des ormes plantés à racines écourtées, et l'on verra à la superficie de la terre quantité de ces racines placées horizontalement, et qui ont dardé en terre; et si elles ne sont pas apparentes, c'est parce que les arbres ont été plantés trop avant, ou parce que la peau extérieure du tronc s'est trouvée trop dure pour être percée à la superficie de la terre. Pourquoi ôter aux arbres ce que la nature est obligée de procréer de nouveau, et ce qu'elle ne peut reproduire que par un grand travail, puisqu'il faut que la séve fasse un violent effort afin de percer la peau épaisse du tronc?

Les racines fibreuses sont une espèce de boyau creux, qui renferme un suc visqueux et mucilagineux. La nature les forme de la grosseur d'une plume. Quand elles sont coupées, elles s'alongent plus aisément que les précédentes, à cause du gluant dont elles sont empreintes. Il n'en est pas moins constant qu'il en coûte à la nature pour les refaire, et que leurs plaies, quoique moins considérables que les précédentes, passent également par les cinq degrés de guérison énoncés ci-dessus. Le chevelu se reproduit facilement; il est nécessaire dans l'ordre de la végétation pour pomper les sucs de la terre, et les transmettre aux autres racines.

A l'égard des pivots si injustement proscrits, on remarque premièrement que la

plaie énorme qu'éprouve le tronc, a beaucoup de peine à se guérir ; le suc pompé par les racines ne peut plus alors être envoyé dans les branches. Dénué d'enveloppe et de peau qui le retiennent, il faut qu'il se répande par cette ouverture perpendiculaire. Il flue pendant deux, trois et quatre mois, et imbibe la terre. Cette séve extravasée se chancit, se moisit et se putréfie; le recouvrement de la plaie est d'ailleurs d'autant plus difficile à se faire, que quantité d'animaux, habitans internes de la terre, s'attachent à cette plaie, qu'ils vont picoter et sucer. Cette seule cause a fait périr un nombre infini d'arbres.

La seconde observation n'est pas moins importante. Toute plante pivotante à qui on supprime son pivot, ou le reproduit, ou ne réussit jamais quand elle ne peut en réparer la perte. C'est un fait incontestable que l'on a vérifié sur des milliers d'arbres. Tant que la plaie qu'occasionne la soustraction du pivot n'est point guérie, ils rechignent et languissent; ils ne commencent à pousser qu'après la formation du nouveau pivot. Enfin les arbres de haute tige, armés de leur pivot, se soutiennent contre les secousses des vents et l'impétuosité des ouragans furieux qui en déracinent quantité.

On voit (*fig.* 9) un arbre *a* levé avec toutes ses racines, dont les divers groupes sont cotés *b*; c'est le pivot ou racine principale et essentielle à toute plante, elle plonge perpendiculairement dans le fond de la terre. La fig. 1 représente le même arbre, tel que l'habillent les jardiniers; *a* est le pivot retranché; *b* sont les racines osseuses ou ligneuses, coupées très-court, qui ne s'allongent plus et souvent même périssent; *c* indique deux racines pivotantes que la nature a reproduites pour remplacer le pivot coupé; *d* racines adventices, venues près du tronc à la place de ces racines osseuses, soustraites, et dont la nature ne peut se passer. Ces racines latérales sont d'autant plus fortes, qu'elles sont plus près de la superficie de la terre.

C'est une pratique reçue dans le jardinage, de couper aux arbres une racine forte pour les mettre à fruit, ou pour les empêcher de s'emporter sur une branche. Il arrive ordinairement que la partie à laquelle cette branche répondoit, languit, quoique ce ne fût pas elle qu'on avoit dessein d'affoiblir. On fait aussi des trous dans le tronc des arbres avec des vilebrequins, et on y enfonce des chevilles de bois. On dira au sujet de ces pratiques meurtrières, que ces arbres ainsi mutilés n'en rapportent pas davantage, dépérissent et meurent au bout de quelques années. On a donné pour les rendre fructueux, des moyens qui ne violentent point la nature. Il est quelquefois nécessaire de faire des plaies aux racines des arbres, dans le cas de la jaunisse et de la brûlure du bout des branches, comme on l'a dit en parlant de la cure de ces maladies.

Les autres végétaux, de quelque nature qu'ils soient, sont compris dans les arbres, comme les espèces particulières dans leur genre. Ils éprouvent par proportion à leur capacité et à leur texture, ce qu'éprouvent les arbres pour la guérison de leurs plaies. On effeuille les uns pour les faire, dit-on, grossir et fortifier; on étête les autres, afin d'obliger la séve à se porter aux rameaux qu'on leur laisse. Plusieurs sont arrêtés par les bouts et pincés sans nécessité. Tous les jardiniers, en les plantant, les arrachent; la moitié de leurs racines reste en terre, et celles qui ont été épargnées sont encore coupées. Indépendamment de ce qu'il faut que ces plaies multipliées se guérissent, la nature est obligée de procréer de nouveau ces mêmes racines. Dépense inutile de séve, et retardement

pour la végétation. Qu'au lieu d'arracher du plant de laitue, par exemple, on le lève avec soin, afin d'en avoir toutes les racines; et qu'ensuite, au lieu de les écourter et de pincer le pivot, on le place dans un trou suffisant, et qu'on en remplisse une planche de grandeur ordinaire : que dans une autre à côté on mette le même plant mutilé, suivant l'usage, et on pourra décider lequel aura fait plus de progrès. C'est un fait certain que les uns dardant profondément en terre leurs racines, pompent plus de sucs que les autres qu'on a si soigneusement écourtés.

Au reste, tout ce qu'on prescrit à l'égard des plaies des végétaux, ne rend le jardinage ni plus long, ni plus difficile à pratiquer.

Fin du Livre trois de la troisième Partie.

TROISIÈME PARTIE.

LE JARDINAGE,

LA VIGNE ET LES BOISSONS.

LIVRE QUATRIÈME.

Les Jardins de Fleurs et d'ornement.

Pour suivre l'ordre qu'on s'est proposé, on reofermera dans cette troisième partie du livre quatrième, les parterres, les fleurs, le jardio d'ornement, l'orangerie, les arbustes, les bosquets, boulingrins, cabinets, futaies, et les eaux. Chacun y trouvera ce qui convieodra à son tarrain, à son goût, et à la dépense qu'il voudra faire.

CHAPITRE PREMIER.

Parterres des Jardins de propreté.

Le principal est d'en bien choisir l'assiette; il y faut une exposition saine, un terroir du moins médiocre, de l'eau, une belle vue, une situation commode, un abord facile et gracieux, et de la proportion, taot entre les différentes pièces du jardin, qu'à cause de toute son étendue avec celle de la maison qu'il accompagne.

Pour en dresser un beau plan, il faut consulter ceux dont la capacité est connue par de bons morceaux; ne précipiter rien, et proportionner le tout, principalement à ses facultés.

Distribution du Jardin.

Il y a quatre choses principales pour bien disposer un jardin :

La première est que, comme la nature est toujours plus belle, et coûte moins que l'art, uo jardin doit plus tenir de la première que de la seconde, et il ne faut emprunter de l'art que ce qui peut servir à faire valoir la nature.

La seconde est de ne point trop offusquer le jardin, surtout auprès des bâtimens.

La troisième, au contraire, est de ne le pas trop découvrir, car il ne paroit rien, lorsqu'on voit tout d'un coup le tout sans y entrer, et on n'y a pas assez de fraîcheur l'été.

Et la quatrième est de le faire toujours paroître plus grand qu'il n'est effectivement : ce qui se fait, ou eo arrêtant le coup d'oeil par des palissades, des allées, des

des bosquets placés à propos, et contraints à une hauteur convenable à la vue ; et qui, en cachant des endroits irréguliers, font néanmoins des enfilades, des enfoncemens et des vues d'oiseau ; ou bien en pratiquant des lisières de bois, avec quelques cabinets, le long des murs, pour faire croire l'enclos plus grand, ou bien, enfin, en ménageant des angles, des terrasses et des claires-voies qui répondent à des avenues du dehors.

La proportion générale des jardins est d'être d'un tiers, ou même de moitié plus longs que larges, afin que les pièces en soient barlongues et plus gracieuses à la vue : le jardin en paroîtra aussi plus grand ; mais ce ne seroit qu'un boyau, s'il avoit en longueur plus que deux fois sa largeur.

Il est essentiel aussi de proportionner l'étendue d'un jardin au volume de la maison ; car une petite maison ne paroit rien auprès d'un grand jardin, et un petit parterre auprès d'un grand bâtiment paroît encore moins. Il faut remarquer, à ce sujet, que comme l'ardoise grossit beaucoup l'objet d'un bâtiment, une maison qui en est couverte, souffre des dehors plus spacieux que quand elle n'est couverte que de tuiles.

Ainsi, ce que l'emplacement du jardin aura de trop en long ou en large, tant par rapport à la masse des bâtimens, que par rapport aux différens compartimens du jardin, doit être borné, ou par des boulingrins et autres pièces plates, ou par des palissades, bosquets, allées plantées, ou autres pièces de relief, percées de façon qu'elles ne resserrent pas les points de vue.

Au reste, il vaut mieux se contenter d'une étendue raisonnable, que d'avoir de vastes emplacemens dont les trois quarts sont ordinairement négligés. La vraie grandeur d'un beau jardin est de trente à quarante arpens. Les grands parcs, trop vastes, ne sont que d'ennuyeuses solitudes.

Quant à l'exécution des jardins : 1°. il faut toujours y descendre par un large perron de trois marches au moins ; que la vue rencontre d'abord un parterre riant, et que le terrain aille, s'il se peut, un peu en pente douce jusqu'au bout, afin que les bâtimens paroissent plus élevés.

2°. Le jardin doit régner autour du bâtiment, en face, ou sur les côtés ; et le parterre, comme pièce plate, doit être accompagné des deux côtés de pièces de relief, qui le fassent valoir en le relevant, comme palissades, allées ou bosquets. Mais avant de les planter, il faut prendre garde à la situation du lieu ; car s'il y a une belle vue de ce côté là, il est nécessaire d'y tenir le parterre découvert, en y pratiquant des boulingrins et autres pièces plates, ou bien n'y mettre que des quinconces ou des bosquets déconverts, avec des palissades basses qui ne bouchent point la vue : on ne borde le parterre de palissades et de bosquets hauts, que quand il n'y a point de vues à conserver, ou lorsqu'il y a quelque montagne, bois, ou chaumières désagréables à cacher.

Il seroit quelquefois à propos, dans un beau jardin, de planter des bosquets ou carrés d'arbres et arbrisseaux toujours verts, pour qu'en hiver leur verdure égaie et varie les objets.

3°. La tête, ou le bout du parterre, doit être décoré de bassins ou pièces d'eau ; et au-delà, pour arrêter un peu la vue sur le parterre, on pratique une demi-lune de palissade ou de bois, percée en patte-d'oie, qui mène dans les grandes allées ; on remplit l'espace qui est entre le bassin et la palissade, de petites pièces de gazon, ornée d'ifs, de caisses et de pots à fleurs.

Dans les jardins en terrasse, en face du bâtiment, où l'on a une belle vue ;

comme on ne peut pas boucher la tête du parterre par une demi-lune de palissade; il faut, pour continuer la belle vue, pratiquer de suite plusieurs pièces de parterre variées, coupées par des allées de traverse.

4°. En face du bâtiment, on fera l'allée principale; on la coupera en deux ou quatre parties égales, par une ou deux allées de traverse; elles seront toutes doubles et très-larges, et au bout de ces allées, on percera les murs pour y faire des grilles, ou des claires-voies, avec des fossés au pied, qui continueront les enfilades et le coup-d'oeil, en pratiquant, si faire se peut, dans les dehors, sur la ligne de ces ouvertures, des avenues, des pattes-d'oie, des étoiles, etc.

5°. On mettra des pièces d'eau, des boulingrins, ou même des bosquets, dans les endroits qu'on ne voudra pas faire la dépense de remplir autrement, d'autant que cela varie les objets.

6°. Quand on aura distribué, suivant le terrain, les maîtresses-allées et les principaux alignemens, et qu'on aura placé les parterres et les pièces qui en accompagnent les côtés et la tête, on pratiquera dans le reste du jardin, plusieurs desseins différens, soit boulingrins, bosquets, salves-vertes, quinconces, cloîtres, cabinets, amphithéâtres ou labyrinthes, avec des fontaines, canaux, figures, vases, etc.

7°. Dans les lieux découverts, comme parterres, boulingrins, quinconces, et autres, où l'oeil, en comparant ensemble les pièces qui sont des deux côtés, peut juger de leur conformité, il faut qu'il y ait, de chaque côté, des pièces parallèles du même genre, pour la symétrie: par exemple, mettre une pièce de relief, comme un bosquet, vis-à-vis d'une autre pièce, aussi de relief; et une pièce plate ou vide, comme un bassin ou boulingrin, à l'opposite d'une autre pièce de la même espèce. Mais quoique leur forme extérieure et leur grandeur doivent être égales, cependant il ne faut pas pour cela répéter le même dessein dans les deux pièces; au contraire, on doit en varier les dedans, et même les parties séparées; par exemple, si un bassin est circulaire, l'allée du tour sera octogone; car la plus grande beauté des jardins, c'est la variété dans toutes les pièces séparées.

C'est pourquoi bien des curieux veulent, surtout dans les endroits couverts, que l'on oppose le plein au vide, et le plat au relief; c'est-à-dire, qu'on évite de mettre tous les bois d'un côté, et les boulingrins, bassins et parterres de l'autre. Il faut donc mettre le plein contre le vide, un bosquet contre un parterre; et le plat contre le relief, un boulingrin contre une patte-d'oie, pour qu'il y ait plus d'opposition et de variété.

8°. Il est nécessaire que les vues soient bien conduites, surtout quand elles sont riches; les plants bien alignés et espacés avec proportion et égalité; les pièces variées et proportionnées les unes aux autres, et au terrain, sans être ni trop chargées ni trop nues; car la principale beauté du jardin est qu'il soit gai, sans être ni confus, ni trop découvert, afin que tout ne se montrant pas au premier coup d'oeil seulement, la vue se promène agréablement sur les différentes pièces qui se suivront, et se feront desirer en se faisant entrevoir.

On doit encore prendre garde dans la distribution générale d'un jardin, à placer si bien les arbres des extrémités de chaque allée et les bouts des pièces, qu'ils ne choquent point la vue. En échancrant les encoignures et les angles de toutes les pièces, on évite ce défaut, et on forme des carrefours, qui sont plus agréables à la vue, et plus commodes pour la promenade, que de trouver des pointes et des angles saillans, qui sont très-difformes sur le terrain.

Digitized by Google

Au surplus il faut qu'il n'y ait dans le plan rien d'étouffé, rien de mesquin, d'étranglé ou étroit, et ne donner que dans le grand.

9°. Avant de mettre la main à l'oeuvre, il est bon d'examiner, à plusieurs reprises, si l'exécution du plan peut être aussi riante, aussi belle et aussi noble qu'en est le dessein, et prendre garde que le crayon ne nous trompe.

On doit songer surtout à ce que sera le jardin, et à l'effet que feront les arbres, bois et palissades, quand ils seront dans leur force, afin qu'on ne soit pas obligé de les détruire pour recommencer au bout de quinze ans. Enfin, il faut placer si bien le tout, qu'il n'y ait rien qui choque la vue, ou qui difforme les enfilades, ou le terrain, au bout de quelques années.

Trois sortes de Jardins de propreté.

Les différentes sortes de jardins qu'on peut pratiquer, se réduisent à trois, par rapport à leur terrain.

1°. *Les jardins de niveau parfait.*

2°. *Les jardins en pente douce.*

3°. *Les jardins en terrasses.*

Les jardins de niveau parfait, sont les plus commodes pour la promenade ; ces longues allées, où l'on n'est point obligé de descendre et de monter continuellement, présentent un agrément peu commun; leur entretien même est moins considérable que celui des autres jardins. Il est peu ordinaire qu'un terrain soit d'un niveau parfait ; pour peu qu'il ait d'étendue, il est rarement sans quelque pente : il seroit même à souhaiter qu'ils y en eût toujours une imperceptible pour l'écoulement des eaux. Ce secours leur est absolument nécessaire, pour qu'elles ne séjournent point trop long-temps dans les allées, et qu'elles n'y forment point des des marques noires en croupissant. L'habileté d'un jardinier qui dresse un terrain, peut y suppléer, en y pratiquant une pente, telle que d'un demi-pouce par toise; elle suffira pour faire rouler l'eau dans le bas. C'est par ce moyen qu'on entretient les allées d'un jardin bien dressées, et peu sujettes à être gâtées par les eaux qui y resteroient trop long-temps.

La situation d'un jardin de niveau est très-propre pour les potagers, où les eaux sont extrêmement nécessaires. La situation des vallons est préférable à toutes les autres pour les potagers et les fruitiers; les légumes y viennent aisément, et les fonds gras et humides de ces sortes de terrains, servent à entretenir la terre dans une disposition propre à une heureuse fécondité. A l'égard des jardins fruitiers, ils demandent plus de sécheresse, leurs fruits deviennent plus gros dans les vallons, mais ils y mûrissent moins promptement que sur les côteaux, où ils ont meilleur goût.

Cette situation de niveau est donc préférable pour les potagers, à cause des eaux qui ne peuvent s'écouler si vîte : c'est par là qu'elles entretiennent une fraîcheur si nécessaire à la végétation des plantes. Les pluies, quand elles sont abondantes, peuvent suffire pendant quelques jours dans les terrains secs; mais dans les fonds, elles se conservent plus long temps, et épargnent aux jardiniers la dure nécessité de toujours arroser.

Les jardins en pente douce, sans être coupés d'aucunes terrasses, sont les plus rares de tous : il s'en trouve cependant qui ont été dressés suivant leur pente naturelle, pour éviter la grande dépense des terrasses, des murs, des talus de

gazon, et des transports de terre. Ces sortes de jardins sont très-incommodes pour la promenade, ils sont sujets à être gâtés par les ravines, et d'un continuel entretien, quoiqu'ils le soient encore moins que les jardins en terrasses. On peut y remédier en faisant des puisards au bas des grandes allées, pour en recevoir les eaux; on y pratique aussi des arrêts de sable ou de gazon appelés *chevrons*, qui coupent l'allée d'espace en espace, et rejettent les eaux des deux côtés.

Si on orne les bosquets de sables, leur pente, qui seroit désagréable aux yeux, oblige à en dresser de niveau les plate-formes et les allées qui y conduisent: on peut encore y pratiquer des amphithéâtres de gazon, pour profiter de la pente du terrain, et par de beaux aspects, en corriger la roideur.

La situation en pente douce peut devenir très-utile aux jardins potagers. Si l'on a quelque source plus élevée, on la laisse couler doucement dans les rigoles que l'on creuse en terre, lesquelles portent l'eau le long des bordures, et dans les sentiers des planches. On se sert encore des gouttières de bois de sapin, emboîtées l'une dans l'autre, où l'eau roule aisément, et est portée par tout où l'on veut. Toutes ces manières abreuvent la terre insensiblement, et les racines des plantes en sont rafraîchies, sans être exposées à être déchaussées, comme il arrive quand l'eau est versée trop précipitamment avec l'arrosoir.

L'aspect des jardins en terrasses, pour peu qu'ils ne soient point trop coupés, et qu'on y trouve de longs plain-pieds, devient des plus riants, et très-favorable pour l'écoulement des eaux, tant de pluie que des fontaines. C'est par ce moyen que les eaux jaillissantes se répètent, et se servent de réservoir l'une à l'autre. La belle vue que ces jardins offrent de tous côtés, indemnise de la dépense qu'ils coûtent, et de leur grand entretien. Ce qu'il y a de plus à craindre dans les jardins en terrasses, ce sont les ravines et les grands vents. Rien ne gâte plus les jardins que les ravines; elles entraînent les terres d'en haut, elles les amassent dans le bas, et en couvrent les plate-bandes et les tapis de gazon. Souvent encore ces eaux emportent les murs et les escaliers des terrasses. Des pierrées ou des puisards fréquens et placés à propos, peuvent parer ces accidens. Les vents font aussi de grands ravages dans ces jardins, sans compter qu'ils emportent souvent jusqu'aux couvertures des maisons, qu'ils brisent les vitrages, les pots et les vases dont on orne les terrasses: les arbres y souffrent trop d'agitation dans leurs branches et leurs fruits; ils n'y peuvent même jeter d'assez profondes racines, par le mouvement continuel où ils sont exposés. Cette dernière observation est d'une extrême conséquence pour les jeunes plants, qui n'ayant pas le temps de jouir de l'avantage d'une nouvelle terre où ils sont placés, ne peuvent pousser ces longues racines et ce chevelu si nécessaires à leur reprise. On peut cependant y remédier par des perches ou des *tuteurs* qui soutiennent chaque arbre, augmentation de dépense et d'entretien.

Le jardin potager ne perd aucun de ses avantages dans la situation des jardins en terrasses, pourvu qu'il soit placé dans l'endroit le plus bas, pour recevoir la décharge de toutes les eaux. Les terres alors seront entretenues dans un état humide, très-favorable à la végétation. On suppose que ces eaux auront leur écoulement naturel plus bas; sans quoi il y auroit à craindre qu'elles ne pourrissent, par leur trop long séjour, les racines des arbres fruitiers, qui n'ont pas besoin d'une si grande abondance d'eau. Quant aux légumes, il n'y a rien à craindre; plus ils ont d'eau, plus ils deviennent beaux et gros.

Il n'y auroit que le grand entretien et la dépense considérable des jardins en

terrasses, qui pourroient tenir en suspens sur le choix de ces trois sortes de jardins. Si on est maître de choisir la modicité de la dépense, la facilité de l'exécution, de l'entretien, une situation avantageuse pour les fruitiers et les potagers, qui sont le principal objet, détermineront pour les jardins de niveau. Lorsqu'on est forcé de cultiver le champ de ses ancêtres, ou bien de rajuster une maison que l'on aura acquise, on doit améliorer le jardin le mieux possible. Si le jardin est dressé sur une pente, on la corrigera par des chevrons de gazon, placés dans des allées d'espace en espace, ou par des puisards qui recevront les eaux au bas des allées. Si la pente est trop roide et trop sujette aux ravines, on en coupera le terrain en plusieurs jardins, et l'on soutiendra les terres par des talus de gazon, de grandes rampes, et enfin par des murs de terrasses, et des escaliers qui communiqueront d'une terrasse à l'autre. Ces murs de terrasses donnent les moyens de planter de beaux espaliers, dont les fruits indemnisent de la dépense qu'on a faite. On observera, pour conserver les arbres, surtout les pêchers, qui sont extrêmement délicats, de faire des ventouses ou chantepleurs d'espace en espace, au pied des murs de terrasses, pour écouler les eaux, qui, en s'amassant le long des murs, et y séjournant long-temps, pourroient tomber sur les racines et les pourrir dans la suite.

Voilà en général ce qu'il convient d'observer pour faire un choix des différentes situations d'un terrain. On doit toujours avant tout se consulter sur la dépense qu'on est en état de faire. Quand le choix du terrain est fait, le point essentiel est de ménager les avantages du lieu, et d'en corriger les défauts. Le goût décide dans ces occasions, et les principes généraux répandus dans ce quatrième livre, peuvent conduire une personne intelligente à choisir un dessein convenable au lieu, et proportionné à la dépense qu'on veut faire.

Ces principes généraux sont les règles les plus sûres, et, pour ainsi dire, fondamentales, pour former les beaux jardins de *propreté*.

Du Nivellement.

Comme la connoissance parfaite du nivellement est un art particulier, on n'en dira ici que ce qui est le plus d'usage pour les jardins de toute espèce.

1°. On fait plusieurs sortes de niveau : le plus commode est le *niveau d'air*, que quelques-uns appellent le *niveau d'eau* : c'est un peu d'air enfermé dans un cylindre de verre plein d'eau, et scellé hermétiquement par les deux bouts : quand cette goutte d'air s'arrête justement au milieu du cylindre, il se trouve posé horizontalement ; par conséquent l'endroit qu'on mesure est de niveau.

Le niveau ordinaire, pour unir un terrain, est celui des maçons, qui n'est autre chose qu'une équerre, dans l'angle de laquelle pend un fil, au bout duquel est un plomb, qui doit toujours tomber juste dans l'entaille qui est au milieu de la barre qui traverse les deux côtés de l'équerre.

Pour niveler, il faut, outre ce niveau, une longue règle pour le poser dessus, et des *jallons*, qui ne sont autre chose que des bâtons bien droits, de même hauteur, de quatre pieds, et bien unis par-dessus ; on arme leur tête d'une carte, d'un linge ou de papier blanc ; ou bien on les blanchit simplement, pour qu'on les voie de loin plus distinctement.

2°. La manœuvre du nivellement se fait ainsi :

Un homme porte les jallons, un autre la cordeau, et le troisième, qui est le niveleur, conduit l'ouvrage.

On commence par l'endroit le plus élevé; on y fiche en terre deux jallons, à huit ou neuf pieds l'un de l'autre; on pose premièrement le niveau sur le milieu de la règle, et on fait venir le plomb dans son centre, en enfonçant celui des jallons qui est trop haut; ensuite on continue de poser des jallons sur la ligne des premiers jusqu'au bas du terrain qu'on veut niveler; on les enfonce, ou on les relève, de sorte que leurs têtes soient au niveau des autres, ce que le niveleur examine d'abord, en tenant le bout du cordeau, pour voir s'ils sont plantés sur le même alignement et à la même hauteur; ensuite il les *bornoie*, c'est-à-dire que de l'un des bouts de la ligne, il regarde d'un oeil si tous les jallons sont bien alignés et de niveau; souvent même il le vérifie avec le niveau, en le posant par-dessus la règle sur tous les jallons l'un après l'autre.

Outre les jallons, on se sert de piquets de même hauteur, qu'on enfonce en terre près des jallons, et on les met de niveau et en alignement avec le cordeau; on s'en sert, 1°. pour niveler dessus, ce qui est plus aisé que sur les jallons; 2°. pour conserver la mesure, en cas que les jallons soient déplacés; 3°. pour faire les repaires et aplanir le terrain, comme on va l'expliquer.

Tous les jallons et piquets posés de niveau, le niveleur voit ce que le terrain a de pente et d'inégalité, par le plus ou le moins que chaque jallon ou chaque piquet a au-dessus de terre.

Pour aplanir un terrain inégal, les jardiniers font ce qu'ils appellent *des repaires* ou *des hesmes*. Pour cela, on tend le cordeau d'un piquet à un autre, dans l'endroit qu'on veut mettre de niveau; si le terrain est en pente, on y apporte des terres le long du cordeau; on en fait des buttes de chacune deux ou trois pieds de largeur, qu'on trépigne bien pour plomber la terre, et la rendre ferme et massive; et enfin on y passe le rateau, après qu'on a comblé et trépigné la butte, jusqu'à ce que le cordeau passe par tout à fleur de terre, tant de la terre apportée que du reste du terrain.

Si le terrain est trop élevé pour le mettre de niveau, on en ôte la terre tout le long du cordeau, en la creusant par rigoles, dont ensuite on aplanit les places, jusqu'à ce que le cordeau roule librement et également sur toute la superficie; ce qui se pratique de même pour faire des rampes ou glacis; et c'est presque de cette même manière qu'on coupe les terrains de pente et autres lieux trop élevés.

3°. Pour mettre un terrain de niveau, on prend pour centre le jallon ou piquet, posé dans l'endroit, au niveau duquel on veut que tout le reste du terrain se rapporte; le niveleur prend un bâton de la longueur de ce que le jallon ou piquet du centre a de hauteur au-dessus de terre; ensuite il va à tous les autres jallons l'un après l'autre; et, sans les remuer, il leur donne à tous, hors de terre, la hauteur de son bâton portatif, ce qui se fait en déchaussant le pied des jallons qui n'auroient pas la même hauteur au-dessus de terre, et en buttant de terre bien trépignée ceux qui, au-dessus de terre, seroient plus haut que le bâton portatif. Cela fait, tous les jallons se trouvent avoir, hors de terre, la même hauteur, et ils sont par conséquent tous de niveau à leur tête et au point où ils entrent en terre; de sorte qu'en aplanissant le reste du terrain, qui est depuis le pied d'un jallon jusqu'à celui d'un autre, tout le terrain se trouvera de niveau, ce qui sera alors aisé de faire, puisque d'un jallon à l'autre il n'y aura qu'à ôter la terre dans les endroits plus hauts, ou en jeter dans les endroits plus bas que le pied des jallons.

Digitized by Google

4°. Quand le terrain est trop raboteux ou trop difficile, on le laboure, et ensuite on le herse pour y planter plus aisément les jallons et les piquets; souvent même on se contente de ce travail grossier pour le rendre aplani, ou à peu près; car ce seroit une grande dépense que de vouloir mettre au niveau juste une grande étendue de terrain, d'autant que souvent on peut en ménager les inégalités, et corriger des défauts du lieu, en y faisant des pièces détachées, ou vides et plates, comme boulingrins, glacis et bassins, ou de relief, comme bois, berceaux, terrasses, cabinets, petits amphithéâtres.

Parterres.

Les parterres sont le principal ornement des jardins.

I. *Espèces.* Il y a quatre sortes de parterres; 1°. *les parterres de broderie*, qu'on appelle ainsi, parce que les buis dont ils sont plantés imitent sur terre la broderie; on les regardoit comme les plus beaux et les plus riches de tous, on les mettoit le plus près des bâtimens; on les accompagnoit quelquefois de massifs et d'enroulemens de gazon; leur fond doit être sablé proprement, pour que les feuilles et rinceaux de la broderie, et les buis mêmes, paroissent plus détachés du fond; on le remplissoit de charbon pilé, de mâchefer, de terre noire, de ciment ou de sables de différentes couleurs; mais on ne veut plus de ces parterres qui demandent trop de soins et d'entretiens; les tapis de gazon dans le goût anglois ont prévalu.

2°. Les *parterres de compartimens* suivent les précédens en beauté; ils en sont différens en ce que le dessein se répète par symétrie, tant en haut qu'en bas et sur les côtés; on les mêle de massifs et de pièces de gazon, d'enroulemens et de plate-bandes de fleurs, avec un peu de broderie, mais bien placée, ce qui fait une agréable variété. On en labourre le fond, on sable le dedans des feuilles, et on met du ciment dans les sentiers qui séparent les compartimens; il en est de même aujourd'hui de ces parterres que des précédens.

3°. Les *parterres à l'Angloise*, dont la mode vient effectivement d'Angleterre, sont les plus simples de tous, ils servent à remplir les grands lieux et les orangeries; ce n'est qu'un grand tapis de gazon, tout d'une pièce ou peu découpé, et entouré d'une plate-bande qu'on peut orner de fleurs, avec un sentier qui sépare et détache la masse du parterre.

4°. Les *parterres découpés* ou *parterres fleuristes*, ne sont plus guère de mode, quoiqu'ils ayent leur mérite, surtout dans les petits endroits; ce n'est qu'un composé de pièces coupées par symétrie, où il n'entre point ou peu de gazon ni de broderie, mais seulement des plate-bandes, bordées d'un trait de buis, qui servent à mettre des fleurs; et on y tient des sentiers un peu larges et sablés pour la commodité de la culture, et pour y avoir un peu de promenade.

II. *Emplacement.* Comme la vraie place des parterres est près du bâtiment, leur largeur doit être au moins de toute la face du corps de logis, et leur longueur doit être proportionnée au coup d'oeil, de manière que, d'auprès le bâtiment, on en puisse découvrir tous les traits. La longueur du parterre aura deux ou trois fois sa largeur, si faire se peut, parce que les formes longues se raccourcissent toujours assez à la vue, et plaisent mieux que les carrés.

Au surplus, il faut donner au parterre la figure et la forme convenables au lieu et au bâtiment, soit en le coupant en deux ou quatre pièces répétées, avec une allée dans le milieu, quand le terrain est un peu large, ou en ne faisant qu'un seul tableau avec des allées sur les côtés; ou bien le disposer en croix de saint-André

Digitized by Google

quand la sortie du bâtiment est dans les pavillons, afin que chaque allée diagonale vienne enfiler les portes, et quelquefois les faire cintrées par les bouts, suivant ce que le terrain demande.

Bois et Sables.

IV. *Exécution.* Le dessein pris et tracé selon les règles, et au goût de celui qui conduit l'ouvrage, on défonce les carrés du parterre d'un pied et demi de fond : c'est assez pour planter des buis et des gazons. Si la terre n'est pas bonne et que ce soit du tuf, on la change; si c'est une terre rousse, ou un petit caillou noir, elle est assez bonne.

Le terrain bien défoncé, il faut planter de niveau des piquets, de cinq toises en cinq toises, de tout sens, et d'un piquet à l'autre mettre un cordeau bien bandé, qui porte juste sur la tête de deux niveaux; ensuite avec un rateau, de dix pouces de large, tirer des hesmes de niveau de tous sens, pour dresser également tout l'emplacement; puis tracer et planter le parterre bien proprement, sans que rien y choque la vue, en le maillant de huit pieds en huit pieds, pour qu'il n'y ait point de confusion, et observer que toutes les feuilles et massifs du dessein soient proportionnés à la grandeur du parterre.

Pour planter les bordures des plate-bandes, on se sert de buis nains.

Il faut qu'il soit jeune, fort, bien chevelu, et point trop sec; celui qui a la feuille petite et très-délicate, convient mieux, autrement il montera si haut, quelque soin qu'on ait de le tondre, qu'il faudra l'arracher tous les cinq ou six ans.

Pour la planter, après en avoir rafraîchi les racines, et coupé un peu de chevelu, on enfonce le plantoir environ d'un demi-pied, en suivant exactement la trace du dessein; en retirant le plantoir, on l'écarte un peu pour élargir l'ouverture, et on y arrange les racines du buis qu'on enfoncera jusqu'au collet, en sorte qu'on ne voie que ses feuilles sortir de la terre : ensuite on y donne tout autour deux ou trois coups de plantoir en terre, pour la rapprocher et reboucher la rigole. Le buis étant ainsi enterré, on lui fait prendre avec le dos du plantoir ou avec les mains, la forme et le contour qu'il doit avoir suivant le dessein, en plombant bien la terre tout autour, de peur qu'il ne s'évente. Dans les grandes longueurs, au lieu du plantoir, on se sert de la bêche pour planter le buis plus vîte, et on ouvre, pour cela, une rigole tracée au cordeau d'un bout à l'autre de la pièce : c'est ce qu'on appelle planter le buis en *rigole.*

On ne laisse plus monter le buis si haut, et on ne met plus d'ifs ni d'arbrisseaux dans les parterres, parce que ce sont des pièces plates et dégagées, qui ne doivent point ressembler à des bois; et la vue du dessein, ainsi que celles des bâtimens, doit toujours être libre. On n'y souffre que quelques arbustes.

V. *Entretien.* Il ne faut tondre le buis que la deuxième année qu'il est planté, pour qu'il ait le temps de se fortifier. On doit l'arroser la première année quand la terre est sèche.

On tond les parterres tous les ans à la mi mai (à la fin de floréal), et non plus plus tard, à cause de la sécheresse. Il y en a qui tondent les grands parterres deux fois par an, au commencement de chaque séve. On tend un cordeau pour les tondre dans les pièces droites; et celui qui tond doit raccommoder les traces du parterre en lâchant quelques endroits, et en en serrant d'autres de près. Il faut aussi couper ou rafraîchir les gazons, et regarnir les vides, tant aux buis qu'aux gazons. On doit

doit en même temps tailler les arbrisseaux, et dégarnir les fleurs qui offusquent ou qui dérangent l'économie du parterre.

Plate-bandes.

Les plate-bandes servent à entourer et à défendre les parterres, et elles les ornent par les fleurs qu'on y plante.

On donne seulement quatre pieds de large aux petites plate-bandes, et cinq ou six aux grandes. On les dresse toujours en dos d'âne, et on les borde ordinairement d'un trait de buis.

Il y a encore des plate-bandes unies et plates, sans fleurs, composées seulement d'un massif de gazon, bordé de deux petits sentiers, qu'on orne d'arbrisseaux, de vases et de pots de fleurs, posés sur des dés de pierre, au milieu du massif par symétrie.

Il y a enfin les plate-bandes d'orangerie, qui sont toutes nues, et simplement sablées, bordées d'un trait de buis du côté des allées, et de l'autre par le tapis du parterre. On y range les caisses avec quelques ifs entrelacés.

On forme aussi des compartimens des plates-bandes, droites, circulaires et à pans.

Les fleuristes en font d'isolées ou le long des murs; ils les bordent de bandes de menuiserie, peintes en vert, ce qui est propre et commode pour élever les fleurs rares. Mais dans les grands parterres, on ne fait que les garnir de fleurs, qui se succèdent dans les différentes saisons, sans aucun vide, comme on le dira au chapitre *des fleurs*.

Quand on a planté le parterre, comme il a été dit ci-dessus on laboure à la bêche l'endroit destiné pour les plate-bandes; on y méle du terreau et de la bonne terre, et on les dresse en dos d'âne; ensuite on marque, avec des piquets, la place des arbustes qu'on aligne au cordeau dans les plate-bandes droites, et à vue d'oeil dans celles qui sont circulaires. On les espace ordinairement à douze pieds l'un de l'autre.

Les sentiers des parterres, même de ceux qui en isolent les plate-bandes, ne sont point faits pour marcher, mais seulement pour détacher les pièces de compartimens; ainsi les plus grands ne doivent pas avoir plus d'un pied de large. Il faut en excepter les parterres de pièces coupées, où les sentiers sont plus larges, et peuvent servir à la promenade : on les fait ordinairement aussi larges que les plate-bandes.

Allées.

Les allées sont nécessaires pour la promenade, pour les opérations du jardinage, pour pratiquer des enfilades de vues, et pour donner du relief à toutes les pièces du jardin.

I. On distingue plusieurs sortes d'allées, les allées couvertes et les découvertes; les allées simples et les doubles, les allées blanches et les vertes.

On forme les allées *couvertes* pour le frais, par des arbres ou des palissades qui se joignent par en haut, et ces sortes d'allées demandent moins de largeur que les autres, pour être plutôt couvertes. On les fait de maronniers d'Inde, d'ormes et ypreaux, de tilleuls, érables, charmes, hêtres, noyers, châtaigniers, acacias et sycomores.

Les allées *découvertes* sont de deux sortes; qui sont celles nues et formées seulement par des plate-bandes, comme celles des parterres, boulingrins et potagers, et celles qui, quoique bordées de palissades ou d'arbres, sont pourtant découvertes par le haut, parce que les palissades sont arrêtées à certaine hauteur, et les arbres bien élagués.

Il faut tenir découvertes les principales allées, comme celles qui sont en face d'un bâtiment, et de quelque belle pièce, ou qui enfilent ces vues; on doit même les tenir plus larges que les autres. On ne laisse couvrir que les contre-allées, et les allées qui n'ont point de vue.

Les allées *simples* sont celles qui n'ont que deux rangs d'arbres ou de palissades.

A la différence des allées *doubles*, qui en ont quatre, qui forment trois allées parallèles, une grande au milieu de deux petites qui s'appellent *contre-allées* Les allées doubles doivent toujours occuper les plus beaux endroits du jardin. Les deux rangs du milieu, qui font la grande allée, doivent être plantés d'arbres isolés, sans palissades, pour qu'on puisse tourner autour, et on ne met plus, comme autrefois, d'ifs entre ces arbres, si ce n'est dans des endroits fort vastes, ou sur des terrasses. On peut garnir de palissades le dernier rang d'arbres de chaque contre-allée, à moins qu'on ne veuille laisser toute la vue du terrain libre.

Les allées *blanches* sont des allées bien ratissées et sablées à fond : et les allées *vertes* sont des allées de gazon, enfermées dans deux sentiers ratissés; elles servent dans les endroits écartés, pour épargner l'entretien.

II. On dresse les allées droites au cordeau.

Il n'y a que les allées qui environnent une pièce d'eau ou un parterre, qui soient parfaitement de niveau. Les autres ont toujours, pour l'écoulement des eaux, une petite pente imperceptible : elle ne doit point passer trois pouces par toise.

Par la même raison, on doit tenir le milieu des allées un peu élevé, afin que l'eau n'ait pas le temps de les gâter, et qu'elle aille arroser les plate-bandes et palissades. Pour égoutter les grandes allées de niveau, on y fait dans le milieu des puisards de cailloux et de pierres sèches

Les allées ne sauroient être trop longues, pourvu que leur largeur soit proportionnée à leur longueur.

Une allée simple doit avoir quatre toises de largeur, jusqu'à la longueur de trois cents toises; après quoi on n'augmente plus la largeur pour ce qui excède cette longueur; on la tiendra même un peu plus large, si on la borde de palissades.

Aux allées doubles, on donne à l'allée du milieu seule autant ou même un peu plus de largeur que n'en ont les deux contre-allées ensemble.

Les allées tracées, les places des arbres dont on veut les garnir, soit tilleuls, marronniers, ormes ou autres, doivent être marquées en alignement, par des piquets, à douze pieds l'un de l'autre. Aux avenues et allées plantées en pleine campagne, on espace les arbres à dix-huit, et quelquefois à vingt-quatre pieds, pour que le terrain d'au-dessous puisse produire.

On fait à chaque piquet des trous de quatre pieds en carré, et de trois pieds de profondeur; on y jette un peu de bonne terre, et on y met l'arbre, après l'avoir habillé et étêté, si l'on veut, à huit pieds de haut. Il est bon qu'ils soient tous de la même hauteur : on en étend bien les racines, on les couvre avec la terre, pour qu'elles ne moisissent pas; on garnit la fosse, on la comble, et on la plombe; on arme le plant d'épines, si l'on veut en mieux défendre les approches; l'arbre.

ne doit point être mouillé aussitôt qu'il est planté, de crainte de faire du mortier, ou de lui faire pencher la tête.

Pour jouir d'un jardin dix ans plutôt, ceux qui veulent en faire la dépense, plantent de grands arbres en motte.

Dans les allées fort larges, pour varier et éviter le grand entretien, on en remplit le milieu de tapis de gazon, qu'on fauche pour la propreté; ce qui se fait surtout dans les écarts, dans les avenues et dans les parcs.

Battre, sabler et entretenir les Allées.

III. C'est le seul moyen de remédier aux traînasses des taupes, aux ravages des eaux, et aux mauvaises herbes, surtout au chiendent, au lizeron et au pissenlit.

On se contente souvent de bien battre la terre avec des battes, ensuite on y répand du sable à la hauteur de deux pouces; si on y en mettoit davantage, l'allée seroit trop molle, trop fatigante pour la promenade, et trop long temps à s'affermir par les pluies.

Ceux qui veulent plus de propreté et de solidité, font un aire de recoupes de pierre de taille, en sorte que n'y ayant point de terre proche du sable, la ratissoire n'y fait point de mélange, et les herbes n'y croissent pas. On fait donc un lit de cinq à six pouces d'épaisseur, de grosses recoupes qu'on arrange et qu'on bat grossièrement; ou étend par-dessus environ deux pouces de menues recoupes passées à la claie; on bat le tout à trois volées, ou trois fois, en arrosant à chaque fois, puis on répand du sable mouillé, et quand l'eau est imbibée, on le bat encore.

Dans les mails et dans les jeux de boules, on met un lit de salpêtre sur toutes les recoupes, et on les bat à huit ou neuf volées.

Faute de recoupes, on se sert de gravois et de pierrailles qu'on arrange dans le fond, un lit de terre par-dessus les pierrailles, pour faire corps, puis on y jette le sable, et on le bat bien.

Le sable qu'on tire des terres sablonneuses n'est pas si bon pour sabler les allées que celui de rivière. Il ne faut pas qu'il soit limoneux, mais un peu graveleux, ni trop fin, ni trop pierreux, et surtout un peu pesant, afin que le vent ne l'enlève pas si aisément. On le passe à la claie ou au gros sas.

Les allées sont le plus grand entretien des jardins. Il faut, par un temps qui ne soit ni trop sec ni trop humide, ratisser les petites allées, et labourer les grandes à la charrue destinée pour cet usage; les repasser au rateau dans un temps sec, les balayer quand il y a des feuilles et des ordures, et les sabler de temps à autre.

Avis d'Economie.

Faire planter tous les buis du parterre plutôt à la journée qu'à la tâche, dût-il en coûter quelque chose de plus; le travail en sera meilleur et plus solide. Autrement, 1°. les ouvriers employés à la tâche, quelque attention qu'on ait sur eux, doublent le buis en deux pour avoir plutôt fait, et pour n'avoir pas la peine d'enfoncer le plantoir assez avant, ce qui s'appelle planter le *buis à genoux*; en sorte que la racine se trouve presque à fleur de terre; 2°. ils en coupent presque toute la racine, et la sécheresse en fait mourir la moitié, quoique bien arrosée.

Si, pour n'entrer dans aucun détail, on donne les parterres, bosquets et autres

ouvrages à faire à l'entreprise, il faut n'avoir à faire qu'à un seul homme qui soit fidelle et bon ouvrier; faire marché par écrit avec lui pour les façons et pour toutes les fournitures; l'obliger à garantir pendant un an, et à regarnir au bout de l'an, à ses frais, tout ce qui se trouvera mort, et partager en différens termes, le paiement du prix dont on conviendra, afin qu'il reste en mains de quoi répondre des fournitures, et de quoi lui faire exécuter les conventions. Au bout de l'année de garantie, on prend un expert pour examiner si les remplacemens sont bien faits.

Les figures ci-jointes donneront une idée des parterres en broderie, tels qu'ils se faisoient anciennement; on a cru devoir en laisser subsister les modèles pour les amateurs de ce genre.

Tout ce qui est pointillé par des points clair-semés, marque le sable rouge; le noir y est désigné par des lignes qui se croisent diagonalement ou de biais; le gazon, par des lignes croisées droites; et l'émail que forment les marguerites ou la statice, est désigné par les lignes parsemées de petites feuilles.

Les planches ci jointes serviront de modèle. Chacune a son échelle au bas, pour marquer l'étendue et les dimensions de toutes les parties du parterre. On peut en changer les proportions, en les élargissant, allongeant ou diminuant, suivant la place qu'on aura, pourvu que ces changemens se fassent avec discernement et avec goût, pour n'y rien gâter.

Parterre I. Le premier parterre est un tableau enrichi d'une broderie assez particulière; elle est accompagnée de massifs de gazon, interrompus plusieurs fois par la broderie, et forment deux cartouches ornés, chacun, d'un beau fleuron dans le milieu: la plate-bande en est unie. Pour varier ce parterre, on peut, si l'on veut, émailler le premier massif avec du sable rouge à côté, pour détacher l'émail; et l'autre, y planter du gazon dans le milieu, accompagné de mâche-fer des deux côtés: les plate-bandes seront ornées de fleurs, ou bien émaillées dans le milieu, ou garnies de gazon, avec des sables différens à côté.

Démonstration des traits qui entrent dans la broderie.

1. *Plate-bande; c'est du gazon détaché du buis avec du sable rouge.*
2. *Becs-de-corbin simples.*
3. *Becs de-corbin doubles.*
4. *Feuilles de refend.*
5. *Fleurons; c'est un ornement composé d'une ou deux fleurs avec des becs-de-corbin mêlés, ou autres traits.*
6. *Rinceau.*
7. *Volutes.*
8. *Nilles doubles.*
9. *Naissance; c'est l'endroit d'où part un fleuron.*
10. *Agrafe; c'est ce qui tient attaché plusieurs traits joints ensemble.*
11. *Dents de loups.*
12. *Cartouche.*
13. *Treffles.*

Démonstration des couleurs et massifs qui servent de décoration aux Parterres.

A. *Sable rouge.*
B. *Sable noir.*
C. *Gazon.*
D. *Massif en émail.*
E. *Massif de gazon.*

Parterre II. Cette planche représente un parterre de broderie en deux pièces

Tom. 2 Pag. 708.

59

de différens desseins. On pourra choisir, des deux, celle qui plaira le plus; il n'y aura qu'à les répéter, et laisser une allée dans le milieu.

Ce parterre est fort agréable; le dessein, et sa broderie variée par les fleurons qui y sont, le rendent d'un goût nouveau : le massif du milieu d'où partent ces fleurons, sera émaillé si on veut, c'est-à-dire, orné dans le milieu de marguerites et de statices, avec du sable rouge à côté : on partage ordinairement cet espace en trois parties égales; celle du milieu est pour l'émail; et les deux côtés pour le sable : on remplit la plate-bande de fleur avec quelques ifs de distance en distance.

Parterre III. Ce parterre dont on donne la moitié, a dans sa totalité cinq toises de large, ainsi que le précédent, et ils peuvent tous deux se mettre sur six toises. Celui-ci est renfermé dans des plate-bandes échancrées dans les angles; son massif, dans le bas, est formé par des volutes, et orné d'une broderie qui le perce, et qui vient communiquer en descendant au culot qui semble porter le fleuron. Le haut du massif représente un cartouche environné de trèfles en dedans et d'une fleur particulière, et surmonté d'une broderie qui tombe dessus en jouant assez agréablement. Les massifs doivent être émaillés; et, pour les varier, l'émail du bas sera accompagné de mâche-fer ou charbon pilé, et l'autre de sable rouge. Quant aux plate-bandes, on y mettra du gazon avec du sable rouge à côté, ou des fleurs, si on le souhaite. Il y a des traits de broderie, dont on n'a point parlé dans la démonstration de la première planche ci-dessus.

Parterre IV. On voit sur cette planche la moitié d'un petit parterre, propre pour un jardin de ville, et d'une broderie agréable. Du culot, s'élève un fleuron d'un assez bon goût; il contient un cartouche, orné dans le milieu d'un autre fleuron, qui communique au premier : ce cartouche est formé par un massif, dans le milieu duquel on peut plaquer du gazon ou des marguerites, avec du sable rouge à côté : ce cartouche jette encore un autre fleuron qui tombe, pour faire contraste à celui d'en bas : les plate-bandes sont destinées pour mettre des fleurs. Ce parterre, qui contient trois toises de large, peut s'exécuter sur quatre, six et sept toises de long.

Parterre V. C'est un parterre à l'angloise en trois pièces, avec un bassin dans le haut; il n'y a que les plate-bandes qui sont bordées de buis, avec un gazon plaqué dans le milieu, et du sable rouge ou noir. On peut orner les plate-bandes de fleurs, au lieu de gazon, pour varier. Ces parterres de gazon ne sont ordinairement composés que de découpés différens, ainsi, sans autre démonstration, l'exemple d'un seul met au fait des autres.

Parterre VI. C'est un grand parterre de broderie en un seul tableau : on y voit un grand fleuron porté par un culot en manière de vase, et enfermé dans un cartouche environné de petits fleurons. Le massif de ce cartouche peut être ou émaillé, ou orné de gazon seulement, avec du sable rouge pour le détacher du buis. Du bas de ce cartouche, sort un grand fleuron, partagé dans le haut, et qui venant se joindre par un agrafe, qui en lie les rinceaux, tient un autre fleuron qui tombe, et un autre au-dessus qui est assez particulier, et enfermé dans une manière de cartouche, d'une broderie légère et badine. La plate-bande de ce parterre est échancrée dans le haut, et soutient un petit boulingrin enfoncé avec une grande rosette et des lances, le tout varié par un émail de marguerites et de statices, accompagnées de sables différens qui les détachent des traits de buis qui règnent tout autour.

Digitized by Google

CHAPITRE II.

Des Fleurs, des Plantes, des Arbres d'ornement, etc.

ON a renfermé dans ce chapitre les fleurs de parterre, et les fleurs curieuses dont les fleuristes font un jardin à part; et avant d'entrer dans le détail des fleurs, on rapportera ici plusieurs choses générales et particulières à cette matière.

ARTICLE PREMIER.

Culture générale des Fleurs.

Les fleuristes entourent leurs planches, de brique, de pierre plate ou de bandes de menuiserie, peintes en verd, sans y planter de buis, parce qu'il sèche la terre et amène des insectes, et du chiendent. Ils mettent aussi un lit de plâtras au fond des planches, pour empêcher l'oignon de s'enfoncer et de se perdre : cela empêche encore les traînasses des taupes.

En général, la terre grasse convient aux racines, et la légère aux oignons.

La terre des plate-bandes et des planches doit être un peu amendée, bien passée à la claie, et de deux pieds de profondeur; et les planches relevées également par tout, de deux ou trois pouces seulement au-dessus des sentiers et des allées. On fume ou l'on renouvelle ces terres tous les trois ans, temps qu'on lève les oignons; et le fumier dans les terres trop légères, doit être du fumier de vache bien consommé, et du fumier de cheval dans les terres fraîches, et bien mêlé avec la terre par deux ou trois labours, pour que les oignons ni les plantes ne se brûlent; et on saupoudre toute la terre de terreau, pour la rendre plus légère. On dresse les planches à fleurs vers le commencement d'octobre (vendémaire), on ne leur donne que trois pieds de largeur : un doigt de terre suffit sur les racines et oignons qu'on plante; et celles qu'on sème, se sèment sur la surface de la terre, avec un doigt de terreau par-dessus. Il faut toujours arroser après avoir planté ou semé; et si c'est en pots, les tenir à l'ombre en été.

Arrangement des Fleurs de Parterre.

Les oignons et les petites fleurs se plantent au bas des plate-bandes, celles de moyenne stature au-dessus, et les plus grandes sur le milieu, entre les arbustes.

Il ne faut planter que des oignons rustiques dans les plate-bandes, surtout dans les grands parterres, où ils sont plus exposés à l'air et au brouillard. Ces oignons, sont ceux de tulipes communes, de narcisses blancs et jaunes, de jacinthes, de couronnes impériales, de totus albus, et d'anemones simples. On nomme ces oignons *rustiques*, parce qu'ils ne gêlent point, et qu'ils se défendent des autres plantes.

On met deux rangs de ces oignons de chaque côté des plate-bandes, le premier rang à un demi-pied du buis.

Dans le milieu des plate-bandes, on plante de petits arbustes, comme lilas de Perse, chèvre-feuille, genet d'Espagne, rosiers panachés et à cent feuilles, et autres. Entre ces arbustes, on met de grosses fleurs vivaces, comme soleils, lis, oculus-christi, mufles de-lions, valériennes grecques et communes, ancolies, giroflées musquées, jaunes et autres: roses trémières, belles-de-nuit, etc. Toutes ces plantes poussent beaucoup de fleurs chacune dans sa saison, et font ensemble un beau coup d'oeil dans les grands parterres.

S'il n'y a point d'oignons, on met à la place pour la première saison, des fleurs printanières, comme hépatiques, primevères, marguerites, et autres plantes à fleurs hâtives.

Pour la seconde saison, on plante au second rang au-dessus des oeillets de poëtes, oeillets d'Espagne, mignardises, croix de Jérusalem, cnquelourdes, campanelles, jacées, gros oeillets communs, immortelles, cresseutimons, scabieuses.

Pour la troisième saison, on y met amaranthes, tricolores, roses-d'Inde, reines-marguerites, balsamines, oeillets d'Inde, belles-de-nuit et thlaspis. Toutes ces fleurs se sèment sur couches dans les mois de mars et d'avril (de la mi ventôse à la mi-floréal). On doit lever les reines-marguerites, les amaranthes et les tricolores, quand ils ont trois pouces de haut, les planter en pépinières sur des couches nouvelles ou sur terre mêlée de terreau, et quand elles y ont poussé à la hauteur de six ou sept pouces, les transplanter en mottes dans les plate-bandes. Toutes ces plantes restent fleuries jusqu'aux gelées. On aura aussi le crèssentimon, la scabieuse, la valérienne, le mufle-de-lion et le rosier fleuri une seconde fois en automne, si on a soin de les tondre aux ciseaux après les premières fleurs.

Si les plate-bandes ne sont pas larges, on pourra se contenter d'un rang de fleurs sur chaque côté, des oeillets de poëtes pour la première saison, qui durent long-temps, et des reines-marguerites pour la seconde et dernière. Les reines-marguerites seules et de couleur variées, suffisent en automne, font le plus bel effet, et la décoration la plus riche.

Terre préparée pour les Plantes, Arbres, et belles Fleurs qui se mettent en pots, en caisses, ou en pleine terre.

Il faut connoître son fonds avant de songer à planter quelque chose, afin de l'améliorer ou amender de la façon la plus convenable, suivant ce qu'on en a ci devant dit pour les différentes terres: on ne le répétera pas. Mais on repasse cette terre au petit crible, pour les plantes qu'on veut mettre en pots.

Quand et comment il faut semer les Fleurs.

Les oignons fleurissent plus promptement, mais on a plus de variétés par les graines.

La meilleure et la plus propre saison de semer, est le printemps, lorsque l'air est un peu tempéré: on sème aussi en automne, mais on ne sème en ce temps que les graines d'arbres, ou celles d'oignons de fleurs qui sont ordinairement plus dures à lever que les autres, ou qui doivent passer l'hiver en terre pour avancer leur germination, et prendre plus de force dans l'année suivante.

Les semences des fleurs et plantes étrangères doivent être semées sur couches chaudes et sous cloches, pour y être entretenues jusqu'à ce que le temps permette de les transplanter, et qu'elles soient un peu plus fortes. Les plantes étrangères se sèment ordinairement en pots, et mieux encore dans des espèces de terrines d'environ un pied de diamètre, sur quatre pouces de hauteur, fendues en trois ou quatre endroits par en bas, pour égoutter les eaux, parce qu'elles sont plus dures à lever que les autres graines, et on enterre ces pots ou terrines dans des couches qu'on fait de temps en temps pour les faire lever : on les arrose quand la terre est sèche.

Il n'est pas nécessaire de prendre tant de précautions pour les fleurs autumnales, qu'on replante en plein dans les parterres ; on les sème ordinairement en rayons sur couche : on peut aussi les semer avant l'hiver depuis le mois d'août, jusqu'en décembre (de thermidor à frimaire), même en pleine terre, mêlée avec du terreau de vieilles couches, qu'on couvre de deux doigts de la même terre recouverte d'une bonne quantité de grand fumier sec pendant les gelées.

Culture générale des Fleurs.

I. On les sème toujours par rayons espacés de quatre doigts, pour que chaque sorte de fleur ait le sien, et qu'on puisse s'en souvenir. On sème ou en terre bien meuble, recouverte d'un doigt de la même terre par dessus, la graine, et battue légérement pour que tout germe ; ou sur couche faite huit à dix jours auparavant, avec deux doigts de terreau sur la graine.

Les bonnes graines sont celles qui vont au fond d'un vase plein d'eau. Les graines trop dures et un peu grosses se trempent un jour avant d'être semées, pour les attendrir et les hâter. La graine de giroflée se sème aussitôt qu'elle est cueillie, afin que celles qui seront doubles, se déclarent avant l'hiver, et puissent se serrer.

On sème de bonne heure, comme sur la fin d'août (à la mi-fructidor), ce qu'on veut replanter avant l'hiver ; sinon on sème un peu tard. Il faut aussi semer de bonne heure au printemps les plantes qui doivent passer l'hiver, de peur que la sécheresse ne les arrête.

On arrose les graines tous les jours avec un petit arrosoir, par-dessus un doigt de paille longue ; cela fait lever tout, et alors on les découvre. On fait chauffer l'eau au soleil en automne. On sarcle par un temps humide, et on doit le faire à fond, en tirant avec les doigts jusqu'aux racines et fibres des mauvaises herbes : quand les graines sont bien levées, on les arrose avec le grand arrosoir, sans leur donner ni trop, ni trop peu d'eau. On les recouvre avec un peu de terreau ou de terre, lorsque le pied se dégarnit. On les recouvre tous les soirs avant les gelées, même avant les gelées blanches ; et on pose les paillassons, ou couvertes sur des cerceaux élevés en dos d'âne et bien garnis, pour qu'elles ne portent pas sur les fleurs, et que la gelée n'y pénètre point : on les tient découvertes pendant que le soleil y donne seulement ; on peut même les laisser à l'air, s'il ne gèle point : mais il faut prévenir la gelée.

II. Ne replanter les fleurs que quand elles sont assez fortes, et le faire de bonne heure, pour qu'elles puissent être bien reprises avant les gelées, ou avant les sécheresses.

Il est nécessaire que la terre où on les met, soit bien remuée, rompue et presque

presque pulvérisée; quelque mauvaise qu'elle soit, les plantes, du moins les communes, y réussiront avec le secours des pluies et des arrosemens.

Les plantes des graines, et encore plus celles qui se multiplient par rejetons, marcottes, ou boutures, demandent de l'eau jusqu'à ce qu'elles ayent bien repris racine; et outre les arrosemens qu'on leur donne au pied avec l'arrosoir à goulot, il faut, dans les commencemens des chaleurs, les cacher du soleil par quelques toiles, ais, paillassons, ou branchages, ou en les plaçant à l'ombre lorsqu'elles sont en pot ou en caisse. On fait la même chose pendant huit jours aux boutures et à toutes les plantes nouvellement mises en place.

On doit, en plantant, serrer un peu la terre avec la plante, pour la garantir des accidens au dehors: et quand elle est bien reprise et qu'elle a commencé à jeter, remuer légérement la terre à l'entour, afin que l'air et les arrosemens ne l'endurcissent pas davantage.

A mesure qu'elles prennent racine et qu'elles forcent, surtout en automne, on les expose au soleil peu à peu, et on les arrose sagement, sans les noyer et sans les laisser languir de hâle ou de sécheresse.

Visiter les fleurs tous les matins à la rosée, pour les nettoyer des insectes, surtout des limaces, punaises, perce-oreilles, et toiles d'araignées qui gâtent les fleurs et leurs couleurs.

III. Partager le terrain en deux parties: la mieux exposée au soleil, qui par conséquent sera la plus chaude et la plus hâtive, doit être pour les belles fleurs; l'autre sera pour les moindres, surtout pour celles qui demandent l'ombre ou l'humidité, et pour les plantes à oignons, qui y tiennent fleurs plus long-temps, quoiqu'elles ne s'y portent pas si bien que dans la belle exposition.

On aura aussi dans cette partie la plus ombragée un quartier de réserve, pour y planter l'été les oeillets, oreilles-d'ours, primevères et autres fleurs propres à replanter en ce temps, ou que la chaleur tueroit ailleurs. On les y plante serrées, parce qu'on les lève l'automne pour les mettre en place. On y met aussi les plantes qu'on réserve pour regarnir les planches et plate-bandes.

IV. Arroser l'été soir et matin, et en hiver à midi, pour que l'eau ne gèle point. Dans les temps d'orages ou de pluie continue, mettre les pots sur le côté, le fond tourné au vent: observant qu'on ne doit jamais toucher à la fleur.

Garantir du soleil celles qui sont délicates, en les rangeant sous quelque amphithéatre. Si la terre des pots est trop sèche, le plonger dans l'eau, à un doigt près du bord, jusqu'à ce qu'elle les ait pénétrées du bas en haut, ou bien les enterrer à fleur de terre. Les pots d'oeillets, de giroflées et autres fleurs semblables, veulent beaucoup d'eau, et du soleil le matin seulement; sinon ils se sèchent, et il vaudroit mieux mettre le tout en terre, pour conserver leur fraîcheur: le meilleur seroit de les mettre en pleine terre après l'hiver. Ces sortes de plantes ne viennent jamais si bien en pots qu'en terre, ne fût-elle que médiocre.

Béquiller la terre des pots, ou caisses, toutes les fois qu'on la verra battue ou chargée d'une croûte, qui empêche l'eau de pénétrer également dans toute la superficie. Pour qu'il ne s'en fasse, répandre du terreau, ou du crotin dessus.

Le changer quand on y verra une moisissure blanchâtre ou espèce de toile d'araignée couverte d'une petite rosée, qui sent le champignon.

Si les plantes languissent, en découvrer les racines en les déchaussant adroitement; couper jusqu'au vif, avec la serpette, tout ce qu'on trouvera de malade

ou de gâté, soit à l'oignon, soit aux racines; et après avoir laissé sécher la plaie des racines, les couvrir et les garnir de bonne terre.

Lorsque la fleur est passée, mettre les pots ou caisses à l'ombre dans un endroit bien aéré, pour qu'elle reprenne force.

Il y a des fleurs qu'on peut faire fleurir plusieurs mois de suite, en coupant leur tige quand la fleur est passée: tels sont la giroflée, la rose, le mufle-de-lion, le crisantemum, la matricaire, et c.

Veiller aux graines dans leur maturité, et les cueillir avant qu'elles s'envolent, c'est-à-dire, quand la cosse qui les renferme est sèche et prête à s'ouvrir; les recueillir toujours aux plantes les plus fortes, et aux fleurs de la plus belle couleur; n'y laisser que le maître-brin, et couper toutes les autres tiges, afin que la graine réservée ait toute la nourriture, et mûrisse parfaitement; on la conservera dans des sachets pendus au plancher de quelque lieu sec.

Les caïeux, les marcottes, les tailles des plantes, dont on peut séparer les racines ou dragons qui sont au pied, comme aux oreilles d'ours, jalliennes, et c. même les boutures, sont toujours plus sûres, et conservent mieux leur espèce que la graine. Les tailles et racines qu'on sépare du maître-pied, doivent avoir chacune un oeil au moins et des racines, pour être bonnes à replanter; après qu'on les a séparées avec la main, ou avec un couteau ou un coin de bois lorsque la main n'y suffit pas, on recouvre les plaies avec de la cire d'Espagne; les marcottes et les tailles ne sont bonnes à mettre en place qu'au bout de deux ans. Les boutures doivent être mises trois doigts en terre, le bout aiguisé en flûte, et avoir toujours deux ou trois yeux hors de terre.

Les oignons qui sont à lever, doivent l'être avant que la feuille soit tout à fait morte; 1°. pour profiter du terrain; 2°. pour prévenir le temps qu'ils recommencent à végéter en terre. Par la même raison, sur la fin d'août (à la mi-fructidor), surtout après une forte pluie, il ne faut point toucher à ceux qui sont en terre, parce que leurs racines commencent dès-lors à travailler. On lève les oignons tous les trois ans au plus tard, afin qu'ils ne se perdent point en terre où ils s'enfoncent toujours, et pour qu'ils profitent du labour et du remuement des terres. On les déplante avec la houlette dans le mois de juillet (en messidor), dès que les feuilles sont sèches, par un beau temps, et sans rien couper. On les étale sur quelque plancher pendant huit ou dix jours, pour se ressuyer de l'humidité des terres, et on les met dans des sachets, dans des boîtes, et encore mieux dans des paniers, pour avoir plus d'air. Au temps convenable pour les replanter, on les épluche, on les nettoie, on coupe jusqu'au vif les endroits pourris ou rongés, et on sèvre les caïeux avec la main; on plante les forts en pleine terre, et en pépinière ceux qui ne sont pas encore assez forts pour porter fleurs. Les meilleurs oignons sont les plus gros et les plus sains.

Ceux qui n'ont point de robe, comme lis, impériales, iris, crocus, et c. restent toujours en terre, on les lève seulement pour en ôter les caïeux, et on les replante aussitôt.

Quand les oignons ne portent point de caïeux, on fait avec l'ongle une petite incision au fond de l'oignon, dans l'endroit d'où sortent les racines, et on en enlève de petites parcelles; il donnera autant de caïeux qu'il y aura de plaies; il ne faut pourtant point faire cette violence aux oignons délicats. Les pattes d'anemones et les griffes de renoncules se déplantent tous les ans.

V. Avoir l'été, dans le jardin, un ou plusieurs tonneaux découverts, pour que

l'eau des arrosemens s'y repose et s'échauffe; et dans les lieux où la terre est maigre ou tardive, faire amas de fumier bien pourri dans un coin ou fossé du jardin, afin qu'il soit bien consommé et presque réduit en terre quand on l'emploira; on en met l'épaisseur d'un petit doigt, mêlé avec de la terre dans les pots d'oeillets, et par-dessus les aoemones, lorsqu'elles commencent à être en feuilles. Il faut mêler le fumier avec la terre, dès l'hiver, pour qu'il soit pourri et incorporé au printemps, quand on y sème ou plante.

Manière de planter les oignons des belles Fleurs.

Les jonquilles, les belles anemones et les belles renoncules de toutes couleurs, doivent être plantées à part, hors des parterres; elles y seroient étouffées par toutes les grosses plantes, et on ne pourroit pas les y couvrir l'hiver pour les garantir de la gelée. Tous les oignons ne veulent être enfoncés que trois ou quatre doigts en terre, dans des trous faits au plantoir, arrondi par le bout, afin que l'oignon se lie bien avec la terre.

Les oignons de jonquilles se plantent en septembre et octobre (en fructidor et vendémiaire), en bonne terre mêlée avec un peu de terreau, disposée par planches de quatre pieds de large, creusés de deux bons pouces, qu'on fait plomber jusqu'à ce qu'elle soit aussi ferme que celle des allées; ensuite, après l'avoir unie avec le rateau, on y trace des rangs éloignés de quatre doigts l'un de l'autre, sur lesquels on pose de trois pouces en trois pouces, les oignons couchés sur le côté, pour qu'ils s'arrondissent et portent de belles fleurs. Si on les posoit debout, ils pourriroient. Mettre deux pouces de terre par-dessus, et l'hiver, les couvrir de grand fumier sec, ou même de crottes de mouton, si le terrain est froid et humide. On peut les déplanter tous les ans après la fleur; mais pour qu'ils grossissent et multiplient, les laisser trois ans en terre sans les relever; on aura alors de belles fleurs, et à chaque oignon dix ou douze caïeux, dont il y en aura plus de moitié portant fleurs.

Les griffes d'anemones et de renoncules se plantent de même, à l'exception que la terre, loin d'être plombée, doit être bien meuble; on met les petites en pépinière; on les arrose l'été, et on ne les relève qu'au bout de deux ans.

Les oignons de jacinthes sont sujets à dégénérer, et dans les parterres, se trouvant offusqués par les autres plantes, ils ne se repeuplent pas aisément, s'ils ne sont un peu à l'aise, en étoiles; c'est pourquoi on en met en pépinière.

On plante les oignons de tubéreuses depuis février jusqu'en juillet (de pluviôse à thermidor). Pour cela, on fait une couche de bon fumier nouveau de cheval; on met six grands pouces de terreau de vieille couche par-dessus; au bout de dix jours, quand la chaleur de la couche est passée, on plante les tubéreuses sans enterrer le bout de la feuille, et on met des cloches dessus. Si on veut les planter dans des pots, on les emplit de bonne terre pareille à celle des orangers, et on met quatre oignons dans chaque pot; on les enterre dans une couche, et on les cloche. Si on n'a pas de cloches, on fait avec de petites perches et de l'osier, un treillage par-dessus la couche, soutenu avec des pieux en terre tout autour, afin de pouvoir poser des paillassons, pour les garantir des gelées blanches du printemps; on les arrose quand on voit la terre sèche, et l'été tous les jours. On peut aussi planter des oignons de tubéreuses en pleine terre ou dans des pots, sans les mettre dans le fumier; mais dans ce cas il faut de bonne terre mêlée avec

du terreau, et ne les planter que depuis le 15 mai jusqu'au 15 juillet (en prairial et messidor).

Manière de mettre les plantes en pots ou en caisses.

Les pots vernissés sont les meilleurs; ils doivent avoir autant de hauteur que d'ouverture; le fond doit être plus étroit que l'entrée de deux ou trois doigts, afin d'en pouvoir facilement et sans danger tirer les plantes avec leur terre, lorsqu'on voudra les rempoter, pour leur donner plus d'aisance ou de nouvelle terre. Les pots doivent être fendus à deux ou trois endroits, par en bas, pour écouler l'eau qu'ils reçoivent; ceux qui ont le fond troué, perdent trop l'eau des arrosemens, et donnent entrée à différens insectes qui mangent les racines des plantes. On peut mettre un peu de gravier dans le fond, pour l'écoulement des eaux.

Après avoir rempli ces pots de la terre qu'on aura préparée, on y mettra les plantes. Il est bon qu'elles ayent un peu de terre autour de leurs racines, pour qu'elles reprennent mieux: on les arrosera et on les laissera à l'ombre trois ou quatre jours.

On fera la même chose pour planter en caisses, qui doivent être toujours plus petites que grandes, afin que, resserrant un peu les racines de l'arbrisseau, sa tête se fortifie et devienne plus belle.

Les pots, qui ont le fond troué, ne doivent jamais être exposés à nu contre terre, parce que les vers y entreroient par les trous: il faut les poser sur des dés de pierre, ou du moins sur des billots de bon bois bien uni de surface, afin que le pot portant à plomb, ne laisse pas d'entrée aux vers.

Moyen pour élever les Plantes, Arbres, ou Arbrisseaux étrangers, même de les faire passer l'hiver sans serre.

Il faut avoir soin de faire en tout temps des conches: aussitôt que celle qu'on a faite est froide, on la réchauffe avec du fumier neuf qu'on met tout autour, ou bien on en fait une neuve. Lorsque les plantes auront levé sur les couches, et qu'elles ne pourront plus tenir sous les cloches de verre, on aura une espèce de serre de verre toute vitrée.

On aura eu soin de faire reprendre, avant l'opération suivante, dans des pots convenables, les plantes qui auront besoin d'une chaleur plus qu'ordinaire. On arrangera donc les fleurs, plantes ou arbustes étrangers plantés dans leurs pots, sous ce châssis qui se mettra sur la couche, et on enterrera les pots dans le terreau de la couche. Lorsque le soleil perce au travers de ce châssis, il est inconcevable combien la chaleur est grande, et quel bien cela fait aux plantes. Dans les grandes chaleurs de la couche et pendant l'été, on ouvrira les fenêtres de ce châssis. Quand l'hiver approchera, on fera provision de paillassons et de fumier sec, pour le couvrir pendant les gelées: on le découvrira tous les beaux jours. L'expérience prouvera l'utilité de ce châssis pour les plantes et pour les fleurs; et on pourra en profiter, pour avoir, dans des temps extraordinaires, jusqu'à des fruits hors de saison, en augmentant le volume du châssis.

Digitized by Google

Article II. *Des Fleurs, suivant leurs saisons.*

Avant de donner la description et la culture des différentes fleurs qui ornent un jardin, il faut montrer, en général, celles qu'on doit attendre dans chaque mois de l'année.

Janvier (du 11 nivôse au 11 pluviôse). Dès ce mois, on voit des hyacinthes, des semi-doubles, des anemones; mais toutes ces plantes ne sont pas encore dans leur véritable saison, et ne viennent qu'avec de grands soins, dans des serres ou sous des châssis. Elles ne sont jamais aussi belles que lorsqu'elles fleurissent dans leur saison.

La seule fleur qui vienne naturellement dans ce mois, est l'hépatique gris de lin, et la bleue, pourvu que la saison soit douce; autrement il ne faut les attendre qu'à la fin de février ou au commencement de mars. On l'a vue quelquefois en fleurs à la fin de décembre.

Il y a aussi des oeillets en fleurs, surtout le feu-soyer; mais ce sont de vieux pieds conservés pour cela.

Le thlaspi blanc vivace. Le laurier-thim.

Février (du 12 pluviôse au 10 ventôse). Ce mois n'offre encore rien de nouveau, si ce n'est la perce-neige simple et double, l'ellébore à fleurs blanches, et quelquefois le crocus; mais il faut plutôt attendre ce dernier en mars.

Mars (du 11 ventôse au 11 germinal). On voit ordinairement dans ce mois les différentes fleurs qui suivent, savoir:

La violette, les narcisses doubles jaunes; l'elléborine à fleurs jaunes, les narcisses à bouquets, la couronne impériale, les hyacinthes hâtives, le bois-gentil, arbrisseau, le troène, arbrisseau.

Avril (du 12 germinal au 11 floréal). Une partie des fleurs du mois précédent, auxquelles il faut ajouter les suivantes:

Les marguerites, on en voit le mois précédent, les hyacintes, les oreilles d'ours ou auricules, les primevères, la perce-neige à bouquets, plusieurs espèces d'iris, la hyacinthe de lienne, les tulipes hâtives, une espèce de doronique, ses fritillaires, les saxifrages, le thlaspi jaune, ou alyssum, la pensée, le bouton d'argent d'Angleterre, l'anemone, les giroflées jaunes, les rouges, les blanches; l'arum d'Egypte, plante d'orangerie; l'omphalodès, la thymelée des Alpes, l'arbre de Judée, arbrisseau; l'amandier d'Amérique, arbrisseau; le pêcher à fleurs doubles, arbrisseau; l'amandier à fleurs doubles, arbrisseau; le cerisier à fleurs doubles, arbrisseau; le merisier à fleurs doubles, le prunier à fleurs doubles, le pommier à fleurs doubles, le poirier à fleurs doubles, la viorne.

Mai (du 12 floréal au 12 prairial). Une partie des fleurs qui paroissent au mois d'avril, auxquelles il faut ajouter:

La jonquille, les tulipes, différentes espèces d'iris, le lis pomponium, le lis saint-Jacques, le lis mathiole, ou pancratium, le lis saint-Bruno, le lis jonquille, ou petit asphodèle, les semi-doubles, la hyacinthe du Pérou, ou étoilée; l'étoile, le bouton-d'or, le géum, le cierge chenillé, plus souvent en juin (prairial), le

aisembrium, ou herbe sainte-Barbe; l'aconit ou casque, plus souvent en juin (prairial); l'hieracium d'Hongrie, ou en juin (prairial); l'héphémère de Virginie, ou en juin (prairial); les différentes espèces d'ancolies, simples et doubles; la mignardise, et autres petits oeillets, l'oeillet d'Espagne, la julienne, la véronique des jardins, la valérianne rouge et la blanche, la fraxinelle, la belle de jour, une autre espèce de doronique, à larges feuilles; la staticée, le réséda, la fumeterre bulbeuse, le muguet double et simple; le buisson ardent, arbrisseau; le chèvrefeuille *semper*, arbrisseau; le chèvrefeuille d'Espagne, arbrisseau; la rose de Gueldres, ou pelotte de neige, arbrisseau; le lilas commun, arbrissseau, le lilas de Perse, arbrisseau; le trisolium, arbrisseau; le sécuridaca, arbrisseau; le syringa, arbrisseau; l'anonis, arbrisseau, on en juin (prairial); la ronce à fleurs doubles, arbrisseau; le citise, arbrisseau; le jasmin jaune, arbrisseau; toutes sortes d'épines, arbrisseau; les rosiers de Bourgogne et de Champagne, arbrisseau, et autres petites roses; le tamariscus, arbrisseau toujours vert. Lorsqu'il est tondu après sa fleur, il refleurit en automne.

Juin (du 13 prairial au 12 messidor). Plusieurs des fleurs du mois précédent, auxquelles il faut ajouter les suivantes, savoir :

Les mufles du lion, le laticus ou pois vivace, ou de la Chine; les pois à odeur; l'ornithogalon, le lis ensanglanté; le lis à feuilles panachées, le lis asphodèle, le lis blanc, le lis oranger, de différentes espèces; l'hémoracale, les martagons, les geranium rouges et couleur de rose, et autres; l'obeliscoteca, la coquelourde, la double et la simple; la jacée, les campanelles bleues et blanches, les oeillets de poëte, la violette marine, les pivoines, ou en mai (prairial); la quarantaine, les pieds-d'alouette, vivaces et annuels; la petite immortelle jaune, les coquelicots, les pavots, le sain foin d'Espagne, les barbeaux, le muscipula, la jacobée d'Afrique, la croix de Jérusalem double et la simple, les soucis, la mauve des jardins, la mauve lavarette, les rosiers rouges et les blancs, arbrisseaux; la digitale, l'apocin de Canada, les mille-feuilles, le phlox du printemps, le beau laurier saint-Antoine, plante; l'éliotrope, la julienne de Mahon, la valérianne d'Angleterre, le buftalmum, les gladioles, le laurier-rose, arbrisseau, les grenadiers, arbrisseau; le solanum, arbrisseau; le jasmin, arbrisseau; l'asedarac, arbrisseau; la clémanie, arbrisseau grimpant; la grenadille, ou fleurs de la passion, plus souvent en juillet (thermidor); la cotonille, arbrisseau d'orangerie; les oeillets commencent à fleurir à la fin de ce mois.

Juillet (du 13 messidor au 13 thermidor). Une grande partie des mêmes fleurs que dans le mois précédent, auxquelles il faut ajouter :

La matricaire à fleurs doubles, les scabieuses, la tubéreuse, le rapuntium cardinal, le thlaspi annuel; les soleils, les fèves d'Espagne, la capucine, les *convolvulus* ou *volubilis*, la figue d'Inde, le geranium triste, le trachelium, le kermia, la saponaire double et la simple, le chrysantemum, une autre espèce de laurier saint Antoine, la reine des près, simple et double; la salicaire, l'asterre de la nouvelle Angleterre, les monardes rouges et gris de lin, le genet d'Espagne simple, arbrisseau; le grenadier, arbrisseau; le laurier-rose, arbrisseau.

Août (du 14 thermidor au 14 fructidor). Quelques-unes des fleurs du mois précédent, avec les suivantes, qui sont :

L'iris tigre ou ixia, les roses trémières, souvent en juillet (messidor); la rose-d'Inde, l'oeillet d'Inde, l'amarantoïdès, l'amaranthe, le tricolor, la belle de nuit, l'oeillet de la Chine ou de la régence, la reine Marguerite, la balsamine, le bouton d'argent, la jacobée, à feuilles de seneçon, différentes espèces d'astera, *coma aurea Germanica*, ou chevelure blonde des Germains, phlox d'automne, aloïdes uvaria, le ciclamen ou pain de pourcean, le *leonurus*, ou queue de lion, plus souvent en septembre (fructidor) colutea du levant, à fleurs rouges, arbrisseau; le kamara; arbrisseau; le genêt d'Espagne double, arbrisseau; l'altea, *frutex*, et autres arbrisseaux.

Septembre (du 15 fructidor au 9 vendémiaire). Toutes les fleurs du mois dernier, auxquelles il faut ajouter les suivantes, mais qui ne paroissent que vers la fin du mois; savoir:

Le jasmin d'Epagne, le jasmin des Açores, le jasmin d'Arabie, la bella-donna, plante bulbense; le narcisse d'automne, les colchiques, le safran, le cannacorus.

Octobre (du 9 vendémiaire au 9 brumaire). Les plantes commencent, dans ce mois, à se sentir du froid, et elles n'offrent plus qu'un oeil languissant. Il y a cependant, dans ce mois, quelques nouvelles fleurs. Telles sont le lis de Grenesey, une espèce d'aster, qui ne fleurit souvent qu'au mois de novembre (brumaire).

Dans les deux derniers mois de l'année, il n'y a plus de fleurs qui viennent naturellement. Par le moyen de quelque soins, on se procure des hyacinthes, des semi-doubles et des anemones, comme on l'a fait remarquer au mois de janvier (nivôse).

Des Oignons ou Plantes bulbeuses à fleurs; des Griffes et Pattes.

Aconit. *Aconitum napellus.* On connoît dix espèces ou variétés de cette plante bulbeuse; mais on ne décrira que celle qui se cultive dans les jardins, et qui est nommée *casque* par les jardiniers. Sa racine, qui est bulbense, ressemble à un petit navet; ce qui lui a fait donner le surnom de *napellus*, diminutif de *napus*, en françois *navet*. Il sort de terre au commencement du printemps, des tiges qui s'élèvent insensiblement jusqu'à la hauteur de trois ou quatre pieds, et qui portent à leurs sommités une espèce d'épi, garni de plusieurs fleors détachées les unes des autres, de couleur bleue, ayant la forme d'un casque antique. C'est dans le mois de juin (messidor), qu'on jouit de ces fleurs, qui durent long-temps. Elles font de l'effet dans un grand parterre, et elles figureroient très-bien dans de grands massifs de plaotes hautes qu'on met dans les jardins *paysagistes*. C'est ainsi qu'on doit appeler les jardins nommés mal à propos *anglois*. Le vrai plan de ces jardios est de représenter *un paysage* quelconque, et d'imiter la nature, comme ont fait les Chinois, et les Anglois ont suivi leur exemple. Les feoilles du *napellus* sont amples, découpées profondément, d'un vert obscur et luisant. Cette plante croît naturellement dans les lieux élevés, pierreux, arides On en troove en France, en Allemagne, en Suisse, en Barbarie, etc. Elle est regardée dans les pays chauds comme un poison, contre lequel on emploie les mêmes remèdes que ceux dont on se sert contre la morsure de la vipère.

Dans quelque climat que ce soit, il n'est pas prudent de mettre cette plante dans les potagers, ni auprès des légumes. En général, on devroit toujours séparer les plantes d'agrément de celles dont on fait usage pour les alimens; car parmi les

premières, il s'en trouve souvent qui ne sont pas très-saines, telles que la *renoncule*, le *bouton d'or*, le *colchique*, etc.

Le napellus vient dans toutes sortes de terrains, et à toutes sortes d'expositions. Cette plante est vivace, ne craint aucune intempérie des saisons, ne demande aucune culture, et n'a pas besoin d'arrosement. On la multiplie par ses cayeux qu'on relève au mois d'octobre (vendémiaire). Trois ou quatre oignons, plantés carrément à trois doigts de distance, suffisent pour faire une belle touffe. On peut laisser ces oignons en terre pendant trois ou quatre ans, mais lorsqu'on les a relevés et séparés, il est à propos de les replanter tout de suite ou quelques jours après: car il ne faut pas les laisser sécher comme ceux des *tulipes*, *narcisses*, etc. On peut cependant les envoyer d'un pays à un autre avec des précautions. Il faut les planter aussitôt qu'ils arrivent, ou les tenir fraîchement jusqu'à qu'on puisse les mettre en terre.

L'aconit tue loup. *Aconitum lycoctonum*, porte des fleurs d'un jaune très-pâle, et n'est pas aussi beau que le *napellus*; mais comme il fleurit en même temps que le bleu, on pourroit les mêler, parce que le jaune feroit sortir le bleu. On n'a pas coutume de le cultiver dans les jardins.

Ail. *Allium*. Il n'est question ici que des espèces qu'on cultive dans les jardins des curieux, à cause de leurs fleurs.

1. Ail rameux. *Allium ramosum*. Ses fleurs sont purpurines, disposées en une ombelle globuleuse et lâche. Il est de Sibérie.

2. Ail rose. *Allium roseum*. Ses fleurs sont grandes, belles, couleur de rose plus ou moins foncé et disposées en ombelle. Les pétales sont lisses, luisans, et traversés par une ligne pourpre. Cette plante se trouve dans les champs, dans les ci-devant Provence et Languedoc.

3. Ail des sables. *Allium arenarium*. Le sommet de la tige est une tête formée par un amas de bulbes d'un pourpre noirâtre, entre lesquelles naissent des pédoncules oblongs, qui chacun soutiennent une fleur purpurine. Cette plante se trouve dans les sables en Hongrie et dans l'Autriche.

4. Ail à feuilles carinées. *Allium carinatum*, *allium montanum bicorne*, *angusti folium*, *flore dilutè purpurascente*. Ses fleurs sont purpurines, en ombelle lâche, sur des pédoncules presque violets. Cette espèce croît dans les champs et les vignes des provinces méridionales de la France; dans l'Allemagne, dans la Suisse, etc.

5. Ail à tête sphérique. *Allium sphaerocephalum* Au sommet de la tige est une tête dense, sphérique, formée par un grand nombre de fleurs d'un pourpre foncé. On trouve cette espèce dans les lieux stériles, pierreux et montagneux de l'Europe.

6. Ail jaune. *Allium flavum*. Les fleurs de cet ail sont jaunes, disposées en ombelle presque paniculée. On trouve cette plante dans les champs, les haies et les bois des provinces méridionales de la France, et dans l'Autriche.

7. Ail penché. *Allium nutans*. La tête des fleurs est toujours penchée avant son épanouissement; elle se redresse ensuite, et offre par son développement une ombelle sphérique, dont les fleurs sont d'un blanc rosâtre. Cette plante croît en Sybérie.

8. Ail à grandes fleurs. *Allium grandi florum*. Les fleurs de cette espèce sont grandes et blanchâtres; on la trouve dans le ci-devant Dauphiné.

9. Ail petiolé. *Allium petiolatum*, *allium corsinum*. Cette plante est agréable par ses

ses fleurs d'un blanc de lait, qui contraste très-bien avec le beau vert de ses feuilles ; on la trouve dans des lieux couverts.

10. Ail doré. *Allium aureum*, *allium moly*. Ses fleurs sont d'un très-beau jaune, grandes et ouvertes en étoiles. Il croît dans les Pyrénées et en Autriche.

11. Ail des vignes. *Allium vineale*. Les fleurs sont rougeâtres, et leur ombelle porte des bulbes, qui souvent commencent à pousser de nouvelles plantes avant que d'être détachées ; ce qui la fait paroître alors comme chevelue, et produit un effet singulier. On trouve cette espèce dans les vignes, les haies et bois taillis.

Toutes ces espèces se multiplient de graines, qu'on sème au mois de mars (ventôse) ; ou de caïeux qu'on plante dans le même mois, à quatre ou cinq pouces de distance, et à trois pouces de profondeur. En indiquant les pays et les terrains où croissent chaque espèce, on doit savoir à peu près quelle terre convient à chacune d'elle, et l'exposition la plus propre. On y observe qu'il est à propos de couvrir de paillassons l'espèce qui vient dans les pays chauds, s'il y avoit de fortes gelées en mars (ventôse), comme cela arrive quelquefois. L'ail en général n'est pas difficile sur les qualités de terre.

Albuca. On ne trouve dans Linnæus que quatre espèces ou variétés de cette plante bulbeuse. Elles viennent du Cap de Boone-Espérance. Elles ont plusieurs ressemblances avec les asphodèles et les ornithogales ; mais elles forment un genre à part ; on ne parlera que de deux espèces, ou plutôt de deux variétés.

Albuca major. C'est une plante bulbeuse qui pousse une tige de trois ou quatre pieds de haut, au sommet de laquelle se forme un épi de fleurs, dont les pétales sont verts dans le milieu et bordés de blanc. Les feuilles sont longues, étroites et en forme de gouttière. Elle fleurit en septembre (vendémiaire). La terre de bruyère est celle qui paroît lui mieux convenir. L'albuca se multiplie par ses caïeux. Il mérite d'être cultivé ; mais il est encore rare, et il faut le mettre en serre chaude pendant l'hiver.

L'autre variété ne s'élève qu'à la hauteur de deux pieds. Les fleurs sont vertes et jaunes, c'est-à-dire que les pétales sont verts dans le milieu et bordés de jaune. Cette plante bulbeuse est aussi de serre chaude.

Aletris. *Aletris capensis*. Cette plante, du Cap de bonne-Espérance, est un oignon qui ne donne des fleurs que lorsqu'il est gros comme le poing. Il pousse dès le mois de novembre (brumaire) de feuilles larges, lisses, belles, ondulées, et d'un vert très-agréable. Du milieu de ses feuilles, qui ne s'élèvent pas beaucoup, il sort une tige droite, nuée de vert et de rouge brun, de la hauteur de quinze à dix-huit pouces, grosse comme le petit doigt d'un homme. Le haut de cette tige est garni d'une espèce d'épi chargé de boutons, qui en s'épanouissant donnent des fleurs couleur de rose tendre, ayant la forme de celles de la *digitale*, mais beaucoup plus petites. Elles paroissent en mars ou en avril (germinal), suivant la chaleur artificielle qu'on a donnée à la plante, et elles durent plus de six semaines.

On élève cet oignon dans un grand pot, rempli de bonne terre ordinaire, mais un peu légère, sans mélange de fumier ; on laisse le pot exposé à l'air, et surtout au soleil, le plus long temps que la saison le permet. Aussitôt que le froid se fait sentir, on le met dans l'orangerie. Il seroit mieux sous un châssis, et encore mieux dans une serre chaude, si l'on veut avoir des fleurs en février ou en mars (ventôse). L'oignon élevé sous un châssis fleurira plutôt ; et si l'orangerie n'est pas très-bonne, il y a lieu de craindre que les fleurs n'avortent. Il faut observer en général que les plantes aiment à voir le jour. Ainsi, quand on en met dans les

appartemens, il seroit à propos qu'elles fussent en face des croisées, et non pas entre deux, encore moins sur une cheminée où il y a du feu. Un *aletris* en fleurs feroit un bel effet au milieu de ces tables destinées à être garnies de plantes dans les appartemens. On pourroit l'accompagner d'hyacinthes plantées de bonne heure, dans cette même table, en conservant le milieu pour y placer le pot d'*aletris*.

Il ne faut à cet oignon qu'un arrosement modéré. Lorsque les fleurs sont entièrement passées, on n'expose plus le pot qu'à un soleil médiocre, ou demi-ombre, et on laisse les feuilles se dessécher insensiblement. On peut donner de temps en temps quelques gouttes d'eau. Lorsqu'il recommence à pousser, on l'expose au soleil, comme il est dit plus haut, et l'on donne un peu plus d'eau, et toujours médiocrement. Si l'on vouloit avoir sa graine, il faudroit, lorsque les fleurs sont avancées, continuer les petis arrosemens, et mettre la plante au grand soleil, jusqu'à la maturité de la graine. Ce moyen de multiplication est extrêmement long, puisqu'il faudroit au moins dix ans pour que l'oignon ait acquis toute la grosseur qui lui est nécessaire pour fleurir. Il vaut mieux s'en tenir aux caïeux que produit l'oignon. Si l'on se détermine à semer, il faut le faire aussitôt que la graine est mûre, sans attendre le printemps. On sème dans des pots, qu'on enfonce dans une couche tiède; on arrose légérement, et lorsque les premiers froids se font sentir, on met les pots dans une bonne orangerie sur le devant, car la serre chaude n'est pas nécessaire pour ces jeunes oignons. On les relève au bout de deux ans; on les replante plus à l'aise dans des pots; et à mesure qu'ils grossissent, on en plante moins ensemble, jusqu'à ce qu'enfin l'oignon soit assez gros pour occuper seul un pot de neuf pouces de diamètre.

On ne connoît que sept espèces de variétés d'*aletris*. On en trouve dans l'Amérique septentrionale, dans la Guyanne-Aublet, et dans la Guinée. Il paroît que celui du Cap de Bonne-Espérance est plus cultivé que les autres, à l'exception de l'*aloës uvaria*, qui est aussi un *aletris*.

Amaryllis. Linnæus donne ce nom à vingt-quatre plantes tant espèces que variétés. Elles sont toutes bulbeuses et exotiques, c'est-à-dire, étrangères. On parlera de quelques-unes sous leurs noms vulgaires, telles que le lis saint-Jacques, *amaryllis formosissima*; belladonne d'automne, *amaryllis belladona reginae*; lis de Grenesey, *amaryllis Sarniensis*. On va donner la description de quelques autres sous le nom d'*amaryllis*. Ce nom venu du grec, signifie *qui brille*.

Amaryllis jaune, *amaryllis lutea*. Cette plante bulbeuse est connue des jardiniers, sous le nom de *narcisse d'automne*. C'est un oignon de moyenne grosseur, un peu alongé, qui jette, au mois de septembre (fructidor), des feuilles longues d'environ six pouces, et un peu étroites. De leur milieu s'élève une tige de cinq ou six pouces, qui porte une fleur jaune en forme d'entonnoir. Quelquefois la plante porte deux tiges, et alors on a deux fleurs, ce qui n'arrive pas souvent. On plante cet oignon en bordures, ou en petits massifs, au mois de juillet (messidor). Ses feuilles paroissent au mois de septembre (fructidor), après que les colchiques sont défleuris, et les fleurs paroissent vers la mi-septembre, ou quelquefois au mois d'octobre, et l'on en voit même en novembre (de fructidor à frimaire). On a vu cet oignon fleurir à diverses expositions; mais celle du soleil lui est plus favorable. Toutes sortes de terres paroissent lui convenir, à la réserve des terres fortes et compactes, qui en général ne sont pas propres à la culture des oignons. On peut laisser celui-ci plusieurs années en terre, et on ne la relève qu'au mois de mai ou juin (floréal ou prairial), quand les feuilles sont passées. Il ne craint pas la gelée. Le mérite de

Digitized by Google

cet oignon est de donner des fleurs dans une saison où elles deviennent rares. Il est originaire d'Espagne, d'Italie et de la Romanie, autrefois la *Thrace*, Turquie d'Europe.

2. *Amaryllis* ondulée, *amaryllis undulata* Les feuilles de cet oignon ressemblent un peu à celles de l'espèce précédente ; mais elles sont plus étroites. La tige est menue, n'a pas plus de six pouces de haut, et porte à son sommet une douzaine de fleurs gris de lin en bouquets, qui font un effet très agréable. La plante a quelquefois deux tiges, et alors elle a plus d'effet. On lui a donné le surnom d'*ondulée*, parce que ses pétales le sont beaucoup. Les fleurs paroissent au mois de septembre (*fructidor*). On élève cet oignon dans un pot avec de la terre de bruyère. On le met dans la serre d'orangerie pendant l'hiver, ou dans un endroit inaccessible à la gelée. Il se multiplie par ses caïeux, comme tous les oignons à fleurs. Un arrosement modéré et une exposition au soleil lui conviennent. Cette plante, qui vient du Cap de Bonne-Espérance, mérite d'être cultivée.

3. *Amaryllis* de Virginie, *amaryllis Atamasco*. - C'est encore un oignon qui ne pousse que quatre à cinq feuilles longues d'un pied, larges de deux lignes, et qui rampent sur terre. La tige, haute environ de quatre à cinq pouces, porte à son sommet une belle fleur blanche un peu rosacée, et en forme d'entonnoir. Elle paroît au commencement de l'été. On trouve cette plante dans la Virginie et dans la Caroline.

On élève cet oignon dans un pot rempli de terre de bruyère, et on le met pendant l'hiver dans l'orangerie. On l'expose l'été à un moyen soleil. Il ne lui faut qu'un arrosement médiocre. On le multiplie par ses caïeux, qu'on sépare quand les feuilles sont séchées.

Anemone. *Anemone coronoria.* Les anemones ont été connues de tous temps en France ; mais les belles espèces qui sont venues des Indes orientales, sont plus nouvelles.

Beauté des Anemones.

La fanne de l'anemone est agréable ; plus elle est frisée, plus elle est estimée.

Sa touffe, basse et bien garnie, fait plaisir à voir. On méprise les grandes fannes. La tige doit être grande à proportion de la grosseur de la fleur. Le coloris doit être très-brillant, même dans les couleurs brunes et bizarres. Les nuancées sont rares. Les veloutées sont les plus belles. Les panachées sont à préférer aux pures.

Une anemone, pour être belle, doit être grosse et pommée, que la pluche fasse le dôme, comme le pavot, et qu'elle soit fort garnie de béquillons.

Les grandes feuilles doivent excéder la grosseur de la pluche, mais pas de beaucoup. Lorsque ces grandes feuilles sont pointues ou étroites, c'est un grand défaut. Les béquillons doivent être aussi arrondis par le bout. Plus les béquillons sont larges, plus la fleur est considérable. Les étroits ne valent rien, et font une fleur pointue.

Le cordon doit un peu se faire voir, et ne point excéder les premiers béquillons, ni faire le boulet par son épaisseur.

Plus le cordon est de différentes couleurs, plus la fleur est belle. Le cordon ne doit pas avoir de grain ; ce grain marque ordinairement la vieillesse de la plante, qui se vide du milieu de sa pluche, et qui se perd.

La culotte aide à connoître quand une anemone doit augmenter en coloris. Ce qu'on appelle culotte, est la moitié du dessous des grandes feuilles prochaines de la queue. Quand la pluche est d'abord d'une seule couleur, et les grandes feuilles de deux, il y a lieu d'espérer que le même coloris de la culotte pourra monter dans les béquillons de la pluche.

Il y a des anemones qui varient, qui sont panachées une année par grandes pièces emportées sur les grandes feuilles, les béquillons bordés; une autre année tout sera darmoyé; et une autre année, les grandes feuilles seront piquetées et les béquillons purs. Ces anemones sont préférables à d'autres; car, par leurs mêmes *pattes* (c'est ainsi que se nomment les oignons des anemones), on aura des différences, comme si c'étoit d'autres plantes.

On tire les plus belles espèces d'anemones de Caen et de Bayeux.

Une anemone est réputée belle par les curieux, lorsque sa couleur est brillante; si elle est panachée de diverses couleurs, si elle est veloutée, si elle est nuée, elle est préférée; on ne méprise pas les couleurs rembrunies, pourvu qu'elles soient lustrées; lorsque les grands pétales sont arrondis à leur extrémité, et qu'ils excèdent seulement un peu les petits pétales, que les jardiniers nomment *la peluche* ou *les béquillons*; lorsque cette peluche est fort garnie de petits pétales, que son sommet est un peu élevé, ou qu'elle fait le dôme, comme parlent les fleuristes; lorsque ces petits pétales sont arrondis à leur extrémité, et larges, et non pointus et fort étroits; lorsque le cordon (c'est une espèce de couronne radiée formée des *étamines* dégénérées) n'est point trop épais, ne se laisse qu'un peu apercevoir, n'excédant point les premiers rangs de petits pétales, qu'il n'a point de grain, c'est-à-dire, que tous ses rayons sont aigus, et ne conservent rien de la rondeur et de la forme des sommets des étamines, et qu'enfin il est de plusieurs couleurs différentes de celles du reste de la fleur; lorsque la fleur est grande, bien arrondie, portée par une tige assez forte, d'une hauteur convenable, et s'élevant au-dessus d'une touffe de feuilles bien garnie, basse et frisée. Comme on trouve rarement des anemones qui réunissent toutes ces qualités exigées par les curieux, on admet et on estime celles à qui il en manque le moins.

Terre propre aux Anemones.

Presque tous les curieux se sont contentés de la terre naturelle de leurs jardins, avec des amendemens qu'ils ont jugé nécessaires pour planter les anemones. Il n'y a point dans ce climat de terre naturelle qui ait toutes les dispositions nécessaires à l'anemone; elle veut une terre légère; elle est gourmande, et il lui faut de la nourriture, néanmoins le sable lui plaît fort. On doit donc la fortifier par des terres et des terreaux convenables, et avec une juste quantité. Tous les terreaux chauds et gras et les poudrettes, y sont très-dommageables. Il ne faut que de très-légers engraissemens avec du terreau de fumier de cheval bien pourri de deux ou trois années.

On compose la terre avec cinq hottées de sable noir, trois hottées de terre franche, et quatre à cinq hottées de terreau. On mêle toute cette terre au commencement de l'automne, pour ne s'en servir qu'une année après au même temps, et le long de cette année on la fait passer par la claie. Si les fonds de terre des planches sont de terre forte ou glaise, on doit les faire ôter, et en faire remplir la moitié de terre sablonneuse, et l'autre moitié de terre composée.

Digitized by Google

Il faut tous les ans de nouvelle terre aux anemonnes; elles s'y plaisent mieux que dans celle qui a servi.

On peut mettre dans les fonds des planches, à deux pieds de profondeur, des fagots ou des plâtras pour donner de l'égoût aux terres; c'est une fort bonne méthode qui empêche la pourriture des plantes.

Temps et manière de planter les Anemones.

Le temps de planter les anemones est de prévoyance. Il est bon de juger à peu près si l'automne sera pluvieuse ou sèche : si elle est pluvieuse, on plante à la mi-octobre (vers la fin de vendémiaire); si elle est sèche, on plante dès la mi-septembre (vers la fin de fructidor).

Les planches étant labourées et dressées au rateau, il faut tirer dessus, au cordeau, des traits en long, de cinq pouces en cinq pouces, et refendre ces traits par d'autres en travers, aussi de cinq en cinq pouces, afin que de tout sens les pattes étant placées aux endroits où les traits auront croisé, elle soient dans une égale distance.

Si on n'est point contraint de faire les planches plutôt d'une largeur que d'une autre, on les fait de trois pieds de large, et de longueur tant qu'il plaira; on met cinq pattes de front sur cette largeur, et on a ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre les belles plantes, ce qui est extrêmement utile.

Les anemones ne doivent point être mises en terre plus avant de trois bons doigts, il faut faire leurs places, avec la main, dans la terre, de crainte de rompre leurs pattes.

Pour regarnir les planches aux places des pattes qui pourrissent, on plante dans différens pots plusieurs pattes, une patte seulement dans chaque pot. L'anemone sort de terre, trois semaines après y avoir été mise; on verra bien alors où il en manquera. On ôtera les pattes pourries de leur place, et on regarnira les planches de celles qui sont dans les pots, qui auront poussé.

Gouvernement des Anemones depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.

Plus les anemones sont belles, plus elles demandent de soins; elles veulent être arrosées en automne lorsqu'il y a de la sécheresse, et on les couvre avec des toiles cirées quand il pleut trop.

Il ne faut pas se presser de les couvrir de paillassons aux premières gelées; elles valent mieux d'être un peu endurcies au froid; mais dans les fortes gelées, on les couvre fortement par-dessus les paillassons avec du fumier sec; et si l'hiver redouble, on redouble aussi les couvertures. Il ne faut pas négliger de donner de l'air aux fleurs, quand le temps est adouci; mais de crainte de surprise, on les couvre tous les soirs : couvrant et découvrant, jusqu'à la fin des gelées.

On coupe avec l'ongle, pour la propreté des planches, et pour conserver les fanes toutes les feuilles pourries. S'il y a des tiges foibles sur quelques pieds, on les coupe avec des ciseaux, pour que les autres tiges ayent une nourriture plus abondante. On arrose dans les temps de sécheresse, observant toujours de les couvrir les soirs. On leur donne l'eau telle qu'elle vient du puits.

Lorsque les planches sont en pleine fleur, si l'ardeur du soleil est extrême, on les abrite et on leur ôte par jour trois ou quatre heures du grand chaud; elles en dureront bien plus long-temps.

On mélange les couleurs en plaçant d'abord les anemones incarnates, ensuite la couleur de feu, les blanches, les violettes, les bizarres, les brunes, les panachées, les picotées, les nuancées.

Temps auquel se déplantent les Anemones : leur ordre et leur conservation.

Le temps sûr de déplanter les pattes d'anemones, est lorsque la fanne jaunit pour sécher : il ne faut pas la laisser sécher entièrement ; quand la plante n'a plus de séve, elle s'échauffe dans la terre, et pourrit à la moindre humidité.

Il faut, en déplantant, suivre l'ordre de son mémoire, et les laisser sécher dans une chambre, à l'air, avant de les enfermer dans leurs boîtes ; les éplucher ensuite, en leur ôtant tout le pourri et tout ce qui n'est pas de l'oignon vif, et sans craindre de couper jusqu'au vif.

Les pattes d'anemones peuvent se conserver hors de terre deux ou trois ans sans se gâter, en les mettant dans un lieu sec, parce qu'elles ne poussent point comme les oignons ; elles en font même de plus grosses fleurs ; comme il y a des années pourrissantes, qui en font beaucoup périr, il faut en réserver pour se remonter.

Des Graines, du temps de les former, et de leur culture.

Les anemones doubles ne portent point de graine ; on n'a que celle des simples à cultiver pour en avoir de doubles.

Il est bon de remarquer à la fleur les anemones simples, qui ont un très-grand vase, une bonne forme dans les feuilles, des couleurs éclatantes et bizarres, un coloris lustré, satiné ou velouté ; c'est de celles-là qu'il faut ramasser la graine, lorsqu'elle quitte la tête de la tige, et qu'elle est prête à s'envoler ou à tomber ; on la met dans une boîte, et on la conserve sèchement jusqu'au mois d'août (thermidor) pour la semer.

On ne doit semer cette graine que sur une terre bien préparée ; on pourra se servir de la même qui a été décrite pour les planter ; mais surtout qu'elle soit bien remuée et bien unie au rateau.

La graine d'anemone se tient tellement, qu'il faut la séparer.

On met dans un seau ce qu'on veut en semer, et on jette dessus du sable bien sec ou de la terre très-déliée ; on manie et remanie les graines jusqu'à ce qu'elles soient bien disjointes.

On les sème fort claires, et quand on en aura couvert la terre environ une toise, de crainte que le vent ne la bouleverse, on la saupoudre de terre et terreau mêlés ensemble, et on ne la couvre qu'à demi pour l'arrêter seulement ; puis on recommence à la semer, comme on a fait d'abord. Quand les semences sont toutes répandues et à demi-couvertes, on recommence à les saupoudrer encore avec la même terre et terreau, jusqu'à ce qu'elles soient couvertes entièrement, de façon que le tout n'aille qu'à l'épaisseur d'un petit doigt.

Après cela on unit la terre avec une baguette, on la couvre de grande paille de la simple épaisseur d'une paille ou deux seulement ; car le soleil tue cette graine, tant elle est délicate : on jette quelques baguettes sur la paille, pour empêcher que le vent ne l'enlève ; on arrose légérement par-dessus, jetant ailleurs ce qui est au fond de l'arrosoir aussitôt qu'il ne verse plus d'eau.

Ce premier arrosement doit être de cinq à six arrosoirs pour une toise de plate-

Digitized by Google

bande de trois pieds de large; on continue à arroser, mais moins, tous les cinq à six jours quand il ne pleut point, et on laisse la paille quinze jours; la graine germe dessous. Lorsqu'on ne verra pas lever la graine, on ne laisse pas d'ôter la paille, en prenant garde que la terre ne se sèche.

La graine gouvernée de cette façon, une partie fleurira dès le mois de mars, et le reste en avril (de ventôse à floréal). On nettoie soigneusement les planches, on couvre les plantes pendant les gelées; et lorsqu'au printemps les graines sont devenues des pois, et veulent sécher leurs fanes, on les déplante avec grande patience; on passe la terre par un crible très-fin, on les met sécher avec leurs fanes dans un lieu très-sec: en les frottant avec les mains, les fanes et les racines s'en vont en poussière: on les replante par planches l'automne suivante; et lorsqu'ils fleurissent, on remarque les doubles qu'on décrit quand elles en valent la peine, et on les conserve comme ses élèves avec grand soin.

1. *Anemone* oeil de paon. *Anemone pavonina.* La racine de cette espèce est grosse, tubéreuse, garnie de fibres latérales, d'où il sort des feuilles, qui ressemblent à celles de la sanicle, *sanicula Europaea.* La tige est haute d'environ sept ou huit pouces, un peu velue. Cette tige porte une fleur double, très agréable, panachée de rouge et de blanc, ayant près d'un pouce et demi de diamètre, et d'une forme tout à fait différente de celle de l'anemone des fleuristes. Elle s'épanouit au commencement du mois d'avril (à la mi-germinal). On la croit originaire du Levant. Elle se multiplie par ses caïeux comme les autres anemones, et la culture est la même. On la voit au jardin des plantes, et chez quelques curieux. Elle est très-rare.

2. *Anemone* des bois ou sylvie, *anemone nemorosa.* On la trouve dans les bois où elle fleurit au mois d'avril (germinal). Il y en a dont les fleurs sont blanches; d'autres, purpurines. Elle mérite d'être cultivée. On doit l'élever dans des lieux ombragés. Le nom de *sylvie*, sous lequel elle est plus connue, vient du mot latin *sylva*, qui veut dire *bois* ou *forêt.*

Antholyse, *antholiza.* Linnæus fait mention de neuf espèces, ou variétés de cette plante, dont quatre se trouvent au Cap de Bonne-Espérance, et les autres en Éthiopie, dans le Pérou, en Perse, etc. Les antholyses que nous cultivons sont ordinairement du Cap de Bonne-Espérance. On ne les voit encore que dans les jardins des grands curieux, par la raison que les jardiniers fleuristes n'en sont pas fournis. Il faudroit s'adresser en Hollande pour s'en procurer, ainsi que la plupart des oignons à fleur du Cap de Bonne-Espérance, tels que les *ferraria*, les *gladioles*, les *haemanthus*, les *hyacinthes*, les *jonquilles*, les *ixia*, les *ornithogales*, les *oxalis*, le *pain des hottentots*, et c.

L'antholyse est un oignon de la forme du *crocus* du printemps, mais plat, rond; et quand il doit donner fleur, il est presqu'aussi large qu'un écu de six livres. Au mois de novembre (brumaire), on plante trois ou quatre oignons dans un pot à giroflée, rempli de terre de bruyère, la seule qui lui convienne. On met les pots sous un châssis, que l'on couvre avec de bons paillassons lorsqu'il gèle, car cette plante ne peut pas supporter le froid: c'est le seul moyen de réussir; toutes les autres manières ont été pernicieuses à la plante. Il faut entretenir la terre dans une humidité raisonnable. Les antholyses du Cap de Bonne-Espérance fleurissent ordinairement en avril ou en mai (floréal).

L'*antholysa rigens* pousse une tige d'environ deux pieds de haut, d'où il sort latéralement des grappes de fleurs en gueules, rouges, particulièrement dans l'inté-

rieur : elle fleurit au mois de juin (prairial) : cette antholyse est d'Éthiopie, ainsi que la suivante.

2. *Anatholisa Æthiopica.* Cette espèce s'élève à la hauteur de trois pieds; les fleurs sont d'un rouge écarlate, et sortent d'un épi pyramidal au sommet de la tige; elle croît aussi au Cap de Bonne-Espérance; on la cultive au Jardin des Plantes.

3. *Antholiza cunonia.* La tige de cette espèce ne s'élève qu'à un pied et demi de haut, et porte à son sommet un épi de fleurs d'un rouge éclatant.

Toutes les espèces d'antholyses sont de la famille des iris, et ont un grand rapport avec les glayeuls; leurs feuilles sont *ensiformes*, c'est-à-dire en lames d'épée ou de couteau. Ces plantes méritent d'être cultivées par la beauté et l'éclat de leurs fleurs; on peut les voir dans la saison au Jardin des Plantes, et chez plusieurs curieux.

Apios. *Glycine apios.* Glycine est le vrai nom de la plante, qui a quinze espèces ou variétés; *apios* est le surnom d'une espèce qu'on trouve en Virginie, et dont on va parler : c'est une tubercule ronde, brune et charnue, qui ne produit des fleurs que lorsqu'elle est grosse comme une pomme d'api. Elle pousse au mois d'avril ou de mai (floréal), des branches flexibles, garnies de feuilles pointues de deux ou trois pouces de longueur, et d'un beau vert; elles s'attachent d'elles-mêmes à tout ce qui les avoisine, c'est pourquoi il est à-propos de mettre cette plante au pied d'un treillage qui sera garni en peu de temps. Les branches montent à plus de douze pieds; des aisselles des feuilles sortent des petits épis, chargés de fleurs brunes, sans apparence; mais qui ont une odeur douce et très-agréable; elles paroissent ordinairement au mois d'août et quelquefois en septembre (en fructidor). Tous les rameaux périssent dans l'automne, et il faut avoir soin de mettre des piquets aux endroits d'où la plante est sortie, afin de pouvoir la relever si on le juge à propos, ou pour éviter de donner des coups de bêche dans cette place. On ne doit relever cet oignon qu'au bout de trois ans, afin que les petites tubercules ayent le temps de grossir; cette opération peut se faire en automne ou au commencement du printemps; on trouve alors une espèce de petit chapelet qui s'est formé en terre, c'est-à-dire que toutes les tubercules sont séparées, et se tiennent cependant par une petite racine filamenteuse; on coupe ce petit lien, et l'on plante séparément chaque oignon; c'est le seul moyen de multiplier l'*apios*. On l'enfonce de trois pouces en terre; il ne craint pas la gelée, et il n'est pas difficile sur la qualité de la terre; l'exposition du midi paroît lui être le plus favorable; l'arrosement est inutile, excepté dans les grandes sécheresses.

Belladone, Belladona, *amaryllis reginae.* La plante dont il s'agit ici peut être mise dans le rang des plus belles; elle est d'autant plus précieuse, qu'elle ne donne sa feuille qu'au mois de septembre (en fructidor), temps où les jardins commencent à se dépouiller de leurs ornemens. La *belladone* est très-capricieuse, elle ne fleurit pas tous les ans; lorsqu'elle doit fleurir on voit un gros bouton rouge qui perce la terre, et en peu de jours elle montre une tige d'environ dix-huit à vingt pouces de haut, au bout de laquelle il y a plusieurs boutons allongés. Lorsqu'ils sont épanouis ils ont la forme d'un lis, et les couleurs sont blanches et roses; l'odeur approche de celle de l'hyacinthe. Il faut observer que la tige est entièrement nue, car les feuilles ne poussent qu'au mois de décembre (frimaire); elles durent jusqu'au mois de juillet (messidor); quelquefois on en voit encore au mois d'août (thermidor), surtout si l'été a été humide. Aussitôt que les feuilles sont entièrement desséchées, il faut se hâter de relever les oignons de la terre pour séparer les cayeux, nettoyer la plante, labourer la terre, même la changer, pour mieux faire. On ne doit pas

tarder

tarder à remettre l'oignon en terre, car il commence à travailler au mois d'août (thermidor); c'est pour cela que l'on a dit qu'il étoit nécessaire *de se hâter*. Quand on fait venir de province ces sortes d'oignons, il faut s'arranger de façon qu'on puisse les recevoir dans le courant du mois d'août (thermidor), et pour cet effet on les demande au commencement de juillet (à la mi-messidor); il n'est pas nécessaire de relever les oignons tous les ans; ils peuvent rester en terre pendant trois ou quatre années consécutives.

Comme cet oignon est très-sensible à la gelée, il est à propos de le planter à six pouces de profondeur, dans un endroit bien exposé au midi, et de le bien couvrir de paille sèche et de paillassons lorsque la gelée se fait sentir. Ils seroient très-bien placés dans une costière.

La terre qui convient à cette plante doit être plus maigre que grasse; elle réussit très-bien dans un terrain plâtreux, et les oignons y deviennent très-gros. Pour en espérer de la fleur, il faut qu'ils ayent acquis au moins la grosseur du poing; cet oignon est charnu, c'est-à-dire qu'il n'est point par écailles comme les lis, mais comme la tubéreuse; sa forme est ordinairement allongée en pointe, ou pyramidale. Quand les oignons sont plantés, on couvre la terre de trois ou quatre doigts de terreau bien consommé, pour l'empêcher de se durcir par les pluies, et pour recevoir les premiers coups d'une gelée imprévue.

L'arrosement est inutile à cette plante; si cependant le mois de septembre (fructidor) étoit trop sec, il faudroit un peu arroser, pour rendre la terre plus facile à être rompue par la pousse tendre de l'oignon.

La *bella-dona* réussit mal en pot quelque grand qu'il soit, l'oignon dépérit au lieu de profiter; ainsi il faut la confier à la pleine terre.

Le nom de *bella-dona* vient de l'italien, qui veut dire *belle dame*; elle est très-commune en Italie, et on la cultive dans tous les jardins de ce pays; elle croit naturellement aux Antilles et à Cayenne.

On ne doit pas confondre la *bella-dona*, dont on vient de parler, avec la *bella-dona* à fruit noir; cette dernière est une plante très-dangereuse, et il est à propos de ne la pas cultiver dans les jardins d'agrémens, de peur que la beauté de ses fruits noirs ne tente quelques personnes indiscrètes.

Colchique d'automne, *colchicum autumnale*. Cette plante bulbeuse se trouve communément dans les prairies de l'Europe, et elle est très-dangereuse; on en connoît en botanique cinq variétés ou espèces; celle dont on parle est surnommée *tue-chien*, parce qu'elle feroit périr cet animal si on lui en faisoit manger. Elle fait un très-bel effet dans les jardins à la fin du mois d'août, ou au commencement de septembre (en fructidor); on la met en masse ou en bordure; sa fleur, qui est gris de lin, sort de terre sans aucune apparence de feuilles, et n'a pas plus de six à sept pouces d'élévation. Chaque oignon donne cinq ou six fleurs à la fois, et en reproduit de nouvelles pendant près de trois semaines; elles ont à peu près la forme d'une tulipe; mais le *godet* n'a qu'un pouce de diamètre; les feuilles ne paroissent qu'au mois de décembre et janvier (en nivôse), et durent jusqu'en juin (messidor). On peut relever cet oignon au mois de juillet (messidor), et ne le replanter qu'au milieu du mois d'août (en thermidor); on doit l'enfoncer de trois pouces au moins à cause de sa grosseur. Toute terre lui convient, ainsi que toute exposition, excepté celle du midi; il n'est pas nécessaire de le relever tous les ans, on le laisse ordinairement en terre pendant trois ou quatre ans; il produit beaucoup de caïeux; il réussit très-bien à l'ombre des arbres; la gelée la plus forte ne fait aucun tort à cette plante.

On distingue le colchique en simple et en double ; ce dernier fleurit environ quinze jours plus tard ; la culture est la même pour les deux espèces ; l'oignon est charnu et n'est point à écailles.

Il y a un colchique à fleurs jaunes en godet, que les jardiniers appellent *narcisse d'automne ;* il ne fleurit qu'en novembre (brumaire), long-temps après que l'autre colchique est passé ; il se nomme *amaryllis lutea* ; on le trouve en Italie, en Espagne et en Thrace : même culture que le *colchique tue-loup.*

Les Hollandois annoncent un grand nombre de variétés de colchiques ; de *blancs*, de *pourpre*, de *pourpre panachés*, de *roses*, de *rose panachée*, d'*agates*, *à feuilles panachées*, etc.

Couronne impériale, fritillaire ; *fritillaria imperialis.* On trouve cette plante en Perse, aux environs de Constantinople, et en différens endroits de l'Europe ; c'est un oignon écailleux, qui a une odeur très-forte, et qui approche de celle de l'ail. Il fleurit ordinairement en avril (germinal) ; ses fleurs ont la forme de tulipes renversées, au-dessus desquelles s'élève une couronne de feuilles, ce qui lui a fait donner le surnom de *couronne impériale ;* elle fait un bel effet dans un parterre. Cet oignon peut rester plusieurs années en terre ; mais si l'on a dessein de les relever, pour quelque raison que ce soit, il faut faire cette opération aussitôt que les feuilles sont desséchées ; c'est le moment le plus favorable. On nettoye bien les oignons, on sépare les caïeux, on laboure la terre, et l'on replante sur le champ les oignons à sept à huit pouces de distance les uns des autres, et quatre à cinq pouces de profondeur. Toute terre qui n'est pas fumée, ni humide par nature, leur convient, et l'exposition au soleil leur est plus convenable que l'ombre, parce que l'humidité est contraire à cette plante ; il arrive souvent qu'elle ne fleurit que la seconde année de sa transplantation, et quelquefois l'année d'après. Quoique l'on conseille de replanter sur le champ la *couronne impériale*, il ne faut pas en conclure qu'elle périroit si on lui faisoit faire un long voyage ; car on peut la transporter d'un lieu à un autre depuis le mois de juillet jusqu'à celui de mars (de messidor à ventôse) ; mais il est plus à propos de la demander au mois de juin et de juillet (fructidor), afin d'espérer des fleurs pour l'année suivante.

Les Hollandois offrent un grand nombre de variétés, qui ont chacune leurs noms particuliers ; tels que *aurora*, *chinensis*, *flore luteo*, *luteo pleno*, *flore rabro sulphurino*, *flore rubro*, *flore rubro pleno*, *folio argenteo striato*, *kroon uit kroon ; maximus*, *orange sulphurino*, *William rex*, *Slagwaard.* Il faut les demander sous ces noms-là, si l'on veut être servi comme on le désire.

Crocus, *crocus sativus vernus.* Safran bâtard ou oriental ; il ne faut pas confondre cette plante avec le vrai safran, nommé *crocus sativus officinalis*, et par quelques-uns, *autumnalis*, parce qu'il ne fleurit qu'en automne ; celui dont il s'agit ici est un oignon gros comme le pouce, presque rond, qui fleurit au mois de mars (ventôse) ; la forme de sa fleur est à peu près celle d'une petite tulipe ; il ne s'élève pas de terre plus de cinq à six pouces ; il fait un très-bel effet en bordure. On pourroit cependant en faire des massifs, qui seroient très-agréables à la vue, surtout quand le soleil brille, parce qu'alors il s'épanouit entièrement ; s'il pleut il reste fermé ; il est en fleurs pendant près de trois semaines, parce que cet oignon produit des fleurs qui se succèdent les unes aux autres, comme le colchique d'automne ; on ne conseilleroit cependant pas les massifs, par la raison qu'il resteroit, après la fleuraison, un terrain vide qui seroit désagréable ; au lieu qu'en bordure, on ne s'aperçoit presque pas de la disparition des fleurs du *crocus*, qui se trouvent remplacées par d'autres qu'on

a plantées dans le voisinage ; on peut laisser en terre cet oignon plusieurs années. C'est au mois de mai ou de juin (en prairial) qu'on peut relever *le crocus* ; on doit ne le replanter qu'au mois de septembre ou d'octobre (en fructidor) ; il produit beaucoup de caïeux, et c'est le seul moyen de multiplier cette plante qui ne craint pas la gelée.

Le *crocus* offre plusieurs variétés dans les couleurs de ses fleurs ; il y en a de blanches, de jaunes, de violet foncé, de violet clair, de panachées. Les belles variétés viennent de Hollande ; elles sont originaires des Alpes, de la Suisse, des Pyrénées, de la Thrace, aujourd'hui *Romanie*, Turquie d'Europe.

Ciclamen. Voyez *Pain de pourceau.*

Dame de onze heures. Voyez *Jacinthes.*

Dent de chien. *Erythronium dens canis.* Cette plante vivace et de pleine terre, pousse deux ou trois feuilles couchées par terre, dans la forme à peu près de celles du lis des vallées ; mais elles sont plus larges et plus épaisses, arrondies, maculées de taches blanches, légérement rosacées. Il s'élève du milieu une petite tige rouge, haute d'environ trois pouces, qui porte une belle fleur à six pétales, blanche ou rosacée : elle est fort agréable à la vue. La racine a la forme à peu près d'une dent de chien ; c'est ce qui lui a fait donner ce nom.

Il y a une autre variété dont les feuilles sont plus longues et plus étroites ; la fleur est plus grande.

On trouve ces deux variétés dans les lieux montagneux, et dans les bois dans le midi de l'Europe, et particulièrement dans le ci-devant Dauphiné et la Savoie.

Cette racine doit être plantée vers le mois d'octobre (en vendémiaire) dans une terre ordinaire, et dans un endroit un peu ombragé. Quand les feuilles sont desséchées, il faut mettre un piquet auprès de la plante, pour indiquer sa place ; car elle ne laisse aucune marque. Elle se multiplie de graines, qu'il faut avoir soin de réculter. On les sème au printemps dans un pot, et on repique le plant, quand il est un peu fort. Cette plante ne craint que les gelées extraordinaires.

Elléborine. *Anemone Ranunculoïdes.* Cette plante, originaire d'Europe, est de la famille des Anemones. Sa racine est une patte semblable à celles de ces dernières, et sa fleur, qui est jaune, a la forme de celle d'une anemone simple. Les feuilles sont presque rampantes, et la tige que porte la fleur n'a pas plus de trois ou quatre pouces de haut. L'elléborine fleurit en mars (ventôse), après la *perce-neige*, quelquefois en même temps, mais toujours avant le *crocus sativus vernus*, ou safran bâtard, qui lui succède. On peut relever cette espèce d'oignon quand les feuilles sont desséchées, ou le laisser en terre pendant trois ou quatre ans. Lorsqu'on l'a relevé, on nettoye les pattes, on en sépare les caïeux, et on laisse le tout sécher à l'ombre. On les replante au mois d'octobre (vendémiaire) dans une terre ordinaire sans fumier. Il faut avoir soin de mettre l'*oeil* en dessus. Comme la patte est petite, l'*oeil* est plus difficile à voir que dans l'anemone. L'elléborine ne craint pas la gelée ; on la trouve dans les bois et les prés couverts. Il y a une variété à fleurs doubles. Cette plante ne fait pas un très grand effet, mais une fleur dans un parterre au commencement de mars (ventôse), est alors une chose précieuse.

Le nom d'elléborine, ou petite ellébore, lui a été donné parce que sa fleur a la forme de celle de l'ellébore vulgairement appelé *rose de Noël*, qui ressemble aussi à celle de l'anemone simple.

Fritillaire. *Fritillaria.* Sous ce nom l'on comprend les *couronnes impériales*, les

royales, les *fritillaires de Perse*, les *communes*; ce qui forme dix-huit espèces ou variétés. La plus belle des fritillaires, proprement dites, est celle qu'on nomme *Damier*, *fritillaria alba variegata*. Elle est nommée *damier*, parce qu'elle représente une espèce d'*échiquier* sur ses pétales. La fritillaire est une plante bulbeuse, et la tige qu'elle produit n'a pas plus de six pouces de haut. La fleur se renverse en épanouissant, et ressemble à une tulipe. Il y en a de différentes couleurs, blanches, jaunes, pourpre foncé, etc. Cette plante demande un terrain gras, et doit être couverte dans les gelées. Il est à propos de relever les oignons tous les trois ans, au mois de juillet ou d'août (thermidor); on les garde sèchement; on les replante en octobre (vendémiaire), et ils fleurissent au mois d'avril (germinal). On multiplie les fritillaires, ou par les cayeux ou par les graines. On sème celles-ci en automne dans une terrine ou grand pot, et on le met dans une sorte d'orangerie pendant les gelées seulement. On sépare, au mois d'août (thermidor) de la deuxième année, les oignons provenus de ces graines, ou les replante en octobre (vendémiaire), et on les laisse en place. Ces nouveaux oignons donnent des fleurs la troisième année; il faut les couvrir quand il gèle, comme les anciens oignons. Cette plante n'est bonne que pour un *amateur*, excepté celle à *damier*, qui est agréable.

Fumeterre bulbeuse. *Fumaria bulbosa*. Les botanistes en connoissent dix-neuf, tant espèces que variétés, distinguées par des surnoms, qui les caractérisent. On en trouve dans différentes parties de l'Europe, et dans l'Amérique septentrionale. L'espèce que l'on cultive ordinairement est un oignon de la grosseur d'un gros pois, ou plutôt ce sont deux petits oignons collés l'un contre l'autre, enfermés dans une même enveloppe; chacun a outre cela son enveloppe particulière. On plante la *fumeterre* au mois d'octobre ou de novembre (vendémiaire ou brumaire), dans une terre légère sans fumier. Elle commence à pousser au mois de mars (ventôse); ses feuilles sont extrêmement découpées et rampantes. Les fleurs paroissent au mois de mai (en floréal); elles sont en forme d'épi, et leur couleur est gris de lin pâle. Leur durée est d'environ quinze jours : une grande quantité rassemblée, formeroit une espèce de petit gazon fleuri, qui seroit fort agréable. Cette plante ne craint point la gelée; elle doit être placée à l'ombre, puisqu'elle croit dans les forêts de l'Europe. On peut la relever de terre tous les ans au mois de juin (prairial), ou la laisser plusieurs années en terre. Dans le temps qu'elle veut fleurir, il est bon de l'arroser, si le printemps est sec.

Il y a une variété dont l'oignon est beaucoup plus gros, et l'épi de la fleur bien plus considérable. On ne doit pas confondre cette fumeterre, avec la commune de *Dioscoride*, nommée *fumaria officinalis*, dont on fait usage en médecine, pour purifier le sang. La racine de cette dernière n'est pas bulbeuse.

Cette plante se nomme encore *fiel de terre*, à cause de sa grande amertume.

Glayeuls. *Gladiolus*. Il y a vingt-cinq espèces ou variétés de plantes comprises sous ce nom, qui leur a été donné, par la raison que leurs feuilles ont la forme d'une épée ou d'un couteau. Celui dont il s'agit dans cet article est le *communis*. L'oignon est de la grosseur de celui du *crocus* de printemps, ou du safran d'automne, auquel il ressemble beaucoup. On le plante en octobre en bordure ou en massif, et il fleurit au mois de mai (floréal). Ses fleurs sont en entonnoir, disposées le long de la tige, et de couleur cramoisi foncé. Cette tige a dix-huit pouces de hauteur. Il ne lui faut qu'une terre ordinaire; mais légère, sans fumier. Toute exposition lui est bonne, excepté l'ombre. Cet oignon peut rester plusieurs années

en terre. On le relève au mois de juin (prairial) pour séparer ses caïeux; on le garde dans un endroit sec, et on le replante en octobre (vendémiaire). On peut le multiplier de graines; mais ce moyen est long: il fournit assez de caïeux, pour qu'on néglige de semer sa graine. Ce glayeul ne craint point la gelée.

Il n'en est pas de même de ceux qu'on tire du Cap de Bonne-Espérance, qui en fournit une plus grande variété que n'en produisent les autres parties de l'Afrique. Ces espèces se cultivent dans des pots, remplis de terre de bruyère, et qu'il faut mettre sous des châssis. Ces oignons sont communiqués par les Hollandois, qui leur donnent des noms particuliers, comme aux jacinthes, aux tulipes, etc. Il y en a de blancs, de jaunes, de rouges éclatant, de carnés, de souplire.

Grenesienne, ou *lis de Grenesey*. Voyez *Lis*.

Hemerogale. Voyez *Lis*.

Hemanthe. *Haemanthus*. On en connoît cinq espèces ou variétés, qui sont toutes du Cap de Bonne-Espérance. On ne fera mention que de l'*haemanthus coccineus*. On le connoît en françois sous le nom de *tulipe du Cap de Bonne-Espérance*. Il est de la famille des *Narcisses*, et il a beaucoup de rapport avec les *Amaryllis*; c'est une plante bulbeuse ou un oignon fort gros. On le plante en avril ou mai (floréal) dans un grand pot rempli de terre de bruyère, et on le place sous un châssis. Vers le commencement d'août (à la mi-thermidor), il pousse, sans feuilles, une tige de la hauteur de cinq ou six pouces, et tigrée en couleur de pourpre. Le sommet est garni de six petites feuilles ovales d'un rouge écarlate; elles forment l'apparence d'une belle tulipe, et renferment vingt à trente fleurs disposées en ombelle, qui sont aussi très-rouges. Lorsque les fleurs sont passées et que la tige est desséchée, l'oignon reste dans une espèce de repos; mais dans l'automne il pousse deux feuilles larges, épaisses en forme de langue, qui subsistent jusqu'à la fin de mars (à la mi-germinal). Il faut peu d'arrosement à cette belle plante. Elle doit toujours rester sous un châssis; mais si l'hiver étoit trop rude, il faudroit la placer dans la serre chaude.

3. Jacynthe, *Hyacinthus Orientales*. La jacynthe est une plante exotique, basse, vivace par son oignon formé de plusieurs tuniques épaisses qui s'enveloppent les unes les autres. La grosseur de l'oignon varie suivant sa vigueur, son âge, et la variété de la couleur des fleurs, car les oignons des jacynthes rouges sont ordinairement moins gros que ceux des bleues et des blanches. Sa forme est arrondie.

Les feuilles de la Jacynthe, au nombre de quatre à huit, sont radicales, longues de six pouces à un pied, larges de huit à douze lignes, un peu fermées en gouttière, lisses, d'un vert brillant, d'une étoffe assez épaisse, s'élevant dans une direction entre l'horizontale et la verticale; toutes leurs nervures sont longitudinales et peu apparentes.

Du milieu des feuilles, il s'élève une tige à plusieurs pans peu marqués, de sorte qu'elle paroît presque cylindrique; son diamètre par le bas est de trois ou quatre lignes, et diminue assez régulièrement jusqu'à son extrémité qui a à peine une ligne; sa longueur est de quatre pouces à un pied. Sa partie supérieure porte de six jusqu'à trente fleurs disposées les unes dans un ordre opposé, les autres dans un ordre triangulaire, et se termine par une fleur impaire; la distance entre ces fleurs est d'une à dix lignes; elles sont portées par des pédicules longs de demi-ligne à huit lignes qui ont à leur naissance une très-petite feuille à peine visible. Quelquefois toutes les fleurs sont tournées d'un même côté; quelquefois elles forment une pyra-

mide autour de la tige. Lorsque leur pédicule est court, elles sont dans une disposition horizontale; lorsqu'il est long, elles s'inclinent davantage et sont pendantes.

La fleur de la jacinthe est un tube alongé, renflé vers sa base par un gros embryon triangulaire qu'il enveloppe, et découpé vers la moitié de sa longueur prise au-delà de ce renflement en six parties ovales alongées qui font un angle presque droit avec la partie tubulée, ou qui se renversent, se replient, se roulent dessus. Dans le tube on trouve six étamines, dont les filets fort courts sont attachés aux parois du pétale, et un petit stile porté sur l'embryon qui devient une capsule presque triangulaire, et triloculaire, qui contient des semences noires et arrondies.

Telles sont les parties de la jacinthe à fleurs simples; mais il y a des jacinthes dont les fleurs sont semi doubles. Le tube de ces fleurs est un peu plus court; les étamines se développant donnent cinq ou six pétales attachés aux parois intérieures du tube, de sorte que la fleur semble être à dix ou douze pétales à peu près d'égale grandeur sur deux rangs. Le centre de la fleur est rempli par de très-petits pétales avortés provenant d'un développement imparfait de l'embryon. Quelques-unes de ces fleurs semi-doubles, dont les étamines ne se convertissent pas toutes en pétales, et dont l'embryon demeure dans son état naturel, donnent de la graine.

Enfin, il y a des jacinthes à fleurs doubles. La partie tubulée de ces fleurs est fort grosse; sa longueur totale est à peine égale à celle des divisions. Il s'y développe un grand nombre de pétales qui diminuent de grandeur à proportion qu'ils sont plus près du centre de la fleur. Le nombre des pétales tant grands que petits, est de trente à quarante. La partie tubulée n'est point creuse comme dans les jacinthes à fleur simple, ni comme dans celles à fleur semi-double; mais elle est charnue et entièrement pleine jusqu'aux divisions.

Les pétales des fleurs doubles et des semi-doubles sont beaucoup plus épais et plus étoffés que ceux des fleurs simples. Les divisions des pétales des jacinthes bleues et des rouges, ont suivant leur longueur, tant en dehors qu'en dedans, une raie plus foncée; et dans les fleurs simples, elle s'étend sur toute la longueur du tube qui paroît comme rayé de deux tons de couleur.

Les couleurs des jacinthes se réduisent au blanc, au bleu, au rouge; on aperçoit quelques traits jaunes sur un petit nombre. Mais les nuances et les divers mélanges de ces couleurs, joints à la grandeur des fleurs depuis huit jusqu'à dix huit lignes, ont donné un nombre étonnant de variétés.

De plusieurs autres belles fleurs, telles que l'oeillet, les anemones, les renoncules, et c. les fleurs simples sont méprisées, et ne se souffrent chez les fleuristes que lorsque leurs couleurs peuvent faire espérer que leurs graines donneront quelque belle variété: il n'en est pas ainsi des jacinthes à fleur simple. Les amateurs en font cas, et les estiment dignes de leurs soins, tant parce que leurs graines sont la source des nouvelles variétés, que parce qu'elles fleurissent beaucoup plutôt que les doubles, et qu'elles donnent des bouquets d'un plus grand nombre de fleurs. Il y en a plus de trois cents variétés, que les curieux ont cru mériter d'être distinguées par des noms différens.

Les particuliers qui ne cultivent les fleurs que pour leur agrément et pour la décoration de leurs jardins, préfèrent les jacinthes semi-doubles qui fleurissent peu de temps après les simples, et estiment les doubles plus que toutes les autres. Ce sont en effet les plus précieuses; elles sont l'objet des travaux et des veilles des curieux, dont les fleurs sont la passion, et de ceux qui en font commerce. Ce n'est pas pour ces habiles cultivateurs que l'on écrit. On désireroit qu'ils voulussent

communiquer au public les observations et les expériences qui dirigent leurs opérations, et qui assurent leurs succès dans la culture de cette fleur.

Ce n'est pas sans raison que les fleuristes lui donnent le premier rang entre les fleurs les plus intéressantes; car l'oeillet est le seul qui puisse lui disputer la suavité de l'odeur. Sa culture exige beaucoup moins de soins et de façons que celle des autres. Jamais on n'a vu les jacinthes dégénérer, excepté un très-petit nombre de bleues semi-doubles qui sont devenues simples. Si l'on considère la durée des jacinthes depuis celles que l'on fait fleurir dans des carafes pleines d'eau, jusqu'aux variétés tardives en pleine terre, il n'y a aucune fleur dont la jouissance soit aussi longue. Elles sont les premières belles fleurs qui paroissent au printemps, et elles redoutent peu les intempéries de cette saison dans notre climat. La beauté et l'élégance de leur bouquet les rendent propres à décorer tout ce qu'on a coutume d'orner de fleurs.

Il est de convention entre les curieux, qu'une jacinthe est belle lorsque ses feuilles ne sont ni dans une direction verticale, ni dans une horizontale, mais dans une direction qui tienne le milieu entre ces deux, comme on l'a dit ci-devant; lorsque sa tige est d'une hauteur médiocre, ni trop courte qui ne laisseroit pas paroître au-dessus des feuilles toutes les fleurs du bouquet, ni trop longue qui les éléveroit trop, et empêcheroit le contraste agréable du vert des feuilles avec les couleurs des fleurs; lorsque cette tige est assez forte pour résister aux vents, et se soutenir bien droite; lorsque la tige est garnie d'un grand nombre de fleurs (depuis douze au moins jusqu'à vingt fleurs doubles, d'un plus grand nombre de fleurs semi-doubles, de vingt au moins jusqu'à cinquante fleurs simples); lorsque les fleurs sont disposées autour de la tige, et non rangées sur un seul côté; lorsqu'elles sont placées à des distances convenables, de sorte qu'elles ne forment ni une pyramide confuse, ni une pyramide lâche; lorsque les pédicules des fleurs diminuent de longueur, à mesure qu'elles approchent de l'extrémité de la tige, de sorte que les plus hautes soient presque sessiles, et que toutes ensemble forment une pyramide régulière; lorsque toutes les fleurs gardent une direction horizontale, et ne sont ni droites ni inclinées, excepté la dernière au sommet de la pyramide, qui doit être verticale; lorsque les fleurs sont grandes, leur partie tubulée courte; lorsque les pétales sont larges, et très-nombreux dans les fleurs doubles, et qu'ils se soutiennent étendus plutôt que roulés ou inclinés sur le tube; enfin, lorsque les fleurs sont riches et brillantes par les nuances ou par le mélange des couleurs.

Il s'en faut bien que ces qualités soient réunies dans toutes les jacinthes cultivées par les curieux, et qui sont estimées dignes d'être distinguées par les noms. Il y en a plus de sept cents dénommées, dont un petit nombre est d'une beauté accomplie. De ces fleurs, comme de beaucoup d'autres choses, celles qui ont le moins de défauts, sont les plus parfaites. Il seroit très-long et assez inutile de donner la liste des plus belles jacinthes dénommées tant doubles que simples, et d'exposer les règles que suivent les curieux, en imposant des noms aux nouvelles variétés qu'ils gagnent.

La jacinthe ne réussit point dans les terres froides, humides, glaiseuses, argileuses, plâtreuses, pierreuses, arides, maigres et sans corps. Elle se plaît dans un terrain franc, sablonneux, substancieux, frais sans être humide, léger sans être aride. Mais comme un terrain de cette qualité n'est pas commun, on peut corriger les défauts des autres, et y cultiver la jacinthe, qui n'est pas aussi difficile sur le terrain qu'on l'imagine. On en a vu de simples subsister très-long-temps, et

donner de fort belles fleurs dans un terrain glaiseux qui est élevé et médiocrement humide.

Un amateur ayant été obligé, faute d'autre terre, de planter de belles jacinthes, tulipes et anemones dans un carré de potager qui venoit d'être occupé par des choux-pomme, et qui huit mois auparavant avoit été engraissé à pleine jauge avec du fumier de cheval, n'eut jamais de plus belles fleurs, ni d'oignons plus gros et plus sains. Depuis ce temps, il fit le même essai avec le même succès; ce qui fait croire que les fumiers, pourvu qu'ils soient bien consommés, ne sont pas aussi pernicieux aux oignons de fleurs qu'on le dit. Cependant on ne conseille pas aux jardiniers d'exposer à cette épreuve des oignons précieux; il sera plus prudent de corriger les vices de leur terrain, ou d'en composer un qui convienne à la jacinthe.

De vieux tan consommé, du terreau de feuilles d'arbres ou de bruyère, du sable de mer, engraisseront, ameubliront et échaufferont les terres compactes, froides, glaiseuses. Du fumier de vache consommé, et des gazons bien pourris, amenderont des terres sèches et maigres, avec lesquelles on les mêlera par plusieurs labours donnés pendant un an, ou au moins six mois avant de les employer. Mais si le terrain est de nature mauvaise et contraire à cette plante, on peut en composer un avec du sable ou la moins mauvaise terre qui se trouvera dans le voisinage, des gazons, de vieux tan, ou du terreau de feuilles, ou du sable de mer, et du fumier de vache. De quelque façon que l'on compose la terre, il faut, dans un lieu bien exposé, former un tas de diverses matières disposées par lits, et le laisser pendant six mois ou un an, ou mieux deux ans; pendant les six derniers mois qui précéderont l'emploi qu'on en doit faire, le remuer plusieurs fois et le passer à la claie, afin de mêler, ameublir, et faire entièrement consommer toutes les matières.

Vers la fin d'octobre, ou dans le commencement de novembre (en brumaire), on labourc, à neuf ou dix pouces de profondeur, une planche de terre supposée de bonne qualité, en bonne exposition au midi ou au levant; on plante avec une cheville émoussée les oignons à cinq ou six pouces de distance en tout sens, et à autant de profondeur; on passe le rateau pour remplir les trous et unir le terrain.

Ou mieux, on enlève de la superficie de la planche (qui aura de trois à quatre pieds de largeur sur une longueur à volonté) cinq ou six pouces de terre qu'on jette sur les côtés; on donne un bon labour, on dresse au rateau, on place sur la surface les oignons aux distances convenables; on rejette, pour les couvrir, les terres enlevées, et on passe le rateau fin.

Si le terrain avoit besoin de quelqu'amendement, on le mêleroit par plusieurs labours, et en le brisant avec la fourche et le gros rateau.

Mais si la terre est de mauvaise qualité, on fouille la planche de cinq ou six pouces, on éleve les terres de la fouille sur les côtés, ce qui donnera dix ou douze pouces de profondeur, que l'on remplira de terre composée. Si le terrain est humide, on le fouille très-peu, ou point du tout, mais on place autour de la planche, et on assujettit solidement des planches de bois larges de huit à dix pouces, et on remplit de terre préparée cette espèce de caisse.

Il est inutile de recommander de disposer les variétés de jacinthe, de façon qu'étant en fleur, elles fassent un bel effet; c'est plutôt une affaire de goût que de règles.

La jacinthe se plante plus ou moins profondément, suivant les vues du cultivateur. S'il veut que ses oignons produisent beaucoup de caïeux, il les plantera à quatre ou cinq pouces, ou même moins; mais ils seront épuisés en peu d'années. A six pouces de profondeur, ils donneront peu de caïeux, mais ils se conserveront

plus

plus long-temps en bon état. A sept ou huit pouces, ils produiront rarement des caïeux, fleuriront plus tard, et les fleurs de quelques variétés, surtout des rouges, seront petites et chétives. Un oignon qui a à nourrir des feuilles et une tige longue de quinze ou seize pouces tant en terre que hors de terre, ne peut pas leur fournir une subsistance abondante, encore moins se propager par des caïeux; au lieu qu'un oignon planté peu profondément, nourrit mieux ses productions, et emploie à sa propagation ce que l'autre perd en productions d'une longueur excessive. Les oignons de jacinthes simples, abandonnés sur un parterre, s'enfoncent quelquefois à quinze ou dix-huit pouces, et néanmoins ils produisent pendant une longue suite d'années de fort belles fleurs; mais ils ne se multiplient point, et leurs fleurs petites et simples ont besoin de beaucoup moins de nourriture que les fleurs doubles.

Si l'on plante dans la même planche des jacinthes hâtives, et des jacinthes tardives, il faut planter celles-ci un peu moins profondément que les autres, afin qu'elles puissent sortir de terre et fleurir en même temps.

Les fortes gelées ne font pas périr les oignons de jacinthes, mais elles les fatiguent et altèrent beaucoup leurs forces. Ainsi il est nécessaire, surtout lorsqu'ils ne sont pas beaucoup enterrés, de jeter de la paille, ou des feuilles d'arbres, ou de vieux tan, ou du terreau sur la planche jusque vers la mi-février (fin de pluviôse), terme ordinaire des grandes gelées dans notre climat.

Dans les printemps et les terrains secs, une ou deux mouillures assez abondantes pour pénétrer jusqu'aux oignons, sont quelquefois nécessaires.

Lorsque les jacinthes sont en fleur, il est nécessaire d'étendre pendant le jour, au-dessus de la planche, une banne, pour les défendre des rayons du soleil qui altéreroient les couleurs, et feroient en peu de jours passer les fleurs. Attacher à de petits tuteurs les tiges fleuries, surtout celles qui sont longues ou foibles, pour les soutenir contre le vent, ce n'est pas un soin superflu. On supprime plusieurs petites façons et attentions que les fleuristes n'omettent point, mais que les jardiniers peuvent négliger.

Les jacinthes étant défleuries, ne demandent que d'être sarclées, plus pour la propreté du jardin que pour leur utilité. Lorsque leurs feuilles deviennent jaunes, et commencent à se dessécher, et que par conséquent le travail de leur végétation est fini, et que la graine des simples est mûre, il faut déplanter les oignons sans les offenser, les étendre pendant douze ou quinze jours dans un lieu sec, aéré, à couvert du soleil; ensuite les nettoyer de terre, de leurs vieilles peaux desséchées, et n'en séparer que les caïeux qui se détachent eux-mêmes; les ramasser en lieu sec, mieux découverts que renfermés dans des boîtes où ceux qui conserveroient quelque humidité pourroient moisir et se gâter; si quelqu'un se trouve malade, retrancher jusqu'au vif toutes les parties affectées, et le remettre en terre peu profondément; les visiter vers le temps de la plantation, et en séparer les caïeux. Ces petites bulbes se plantent en pépinière, à deux ou trois pouces de profondeur; se cultivent comme les gros oignons; se forment en deux ou trois ans, et multiplient les individus. La semence est le seul moyen de multiplier les variétés.

Lorsque les capsules des jacinthes simples, ou mieux des semi-doubles, sont jaunes et commencent à s'ouvrir, on coupe les tiges, on les expose en lieu aéré, à couvert de la pluie et du soleil, afin que la maturité de la graine ne soit ni hâtée ni retardée; si l'on pouvoit la recueillir sur le pied, à mesure qu'elle y

mûrit, elle seroit meilleure. De quelque façon qu'elle soit récoltée, il faut la conserver sèchement.

Depuis novembre jusqu'au commencement de mars, on même dès août on septembre (de brumaire à ventôse, ou même de thermidor), dans un terrain convenable et bien exposé, on sème les graines en rayons profonds d'un pouce, mieux qu'à la volée; on les couvre de demi-pouce de la même terre, ou d'environ un pouce de bon terreau bien consommé et gras; on entrètient le semis propre et net de toute mauvaise herbe; au mois de novembre suivant (brumaire), on les couvre de demi-pouce de nouvelle terre, ou de bon terreau. Au mois de juillet suivant (messidor), on peut différer d'un an, on lève les jeunes oignons, on les traite et cultive comme les oignons formés; ils fleuriront les années suivantes.

Ceux qui veulent jouir de la jacinthe de bonne heure, et même au milieu de l'hiver, remplissent dès la mi-octobre (à la fin de vendémiaire) d'eau de pluie, mieux que d'eau de fontaine, des carafes de verre, ou des vases faits exprès pour cet usage; ils y placent des oignons de façon que leur fond et les parties voisines du fond soient dans l'eau, et la partie supérieure découverte. Ou bien ils les plantent dans des pots remplis de bonne terre, et posés dans des assiettes ou autres vaisseaux peu profonds remplis d'eau, qui monte en quantité suffisante par les trous du fond des pots. Ils les placent sur la tablette de la cheminée, ou près des fenêtres, au midi, d'un appartement habité et échauffé, ayant soin de changer l'eau des carafes ou des vases aussitôt qu'elle devient trouble et qu'elle perd sa limpidité. Dans cet état, les oignons font un progrès rapide. Si l'on en arrange ainsi en différens temps, on pourra avoir successivement des fleurs de jacinthes, jusqu'à ce que celles de pleine terre commencent à paroître. Aussitôt que les fleurs sont passées, on retire les oignons de l'eau, et on les plante en terre; quoiqu'ordinairement ils soient fort fatigués, ils s'y rétablissent quelquefois. On peut aussi, dès le commencement de septembre (à la mi-fructidor), planter des oignons de jacinthe dans des pots, quatre ou cinq dans chaque pot à oeillet; les mettre en bonne exposition. En décembre (frimaire), les placer dans la serre chaude, ou sous un châssis. Les oignons avanceront beaucoup plus que dans une chambre, et seront moins fatigués que dans les carafes.

On peut traiter de même les oignons de narcisse; il ne faut pas les placer sur les cheminées, parce que la vapeur du feu altère, dessèche, et fait passer les fleurs dont les pétales sont minces et maigres.

2. *La jacinthe* de mai, *scilla amœna*, petite plante vivace, dont la racine est bulbeuse, dont les feuilles radicales, très-longues, sont disposées presque circulairement autour de la base d'une (ou plusieurs) petite tige moins longue que les feuilles, qui porte des fleurs bleues (cinq ou six) en étoile très-odorantes. Cette seule qualité peut faire cultiver cette plante, qui se multiplie par les oignons séparés en été ou en automne.

3. *La jacinthe* du Pérou, *scilla Peruviana*, autre plante vivace, dont l'oignon, à peu près égal à celui de la jacinthe, doit être planté à la même profondeur, et couvert dans les fortes gelées. Il y en a une variété méprisable à fleurs blanches; et une à fleurs bleues peu estimable, parce que ses fleurs (en pyramide) ne s'ouvrent que successivement et en très-petit nombre en même temps; les fleurs sont simples.

4. *La jacinthe* de Sienne, lilas de terre, *hyacinthus monstrosus*, petite plante vivace, dont les feuilles sont radicales, longues et fort étroites. Sa tige, longue de

six ou sept pouces, cylindrique, nue, foible, ne peut soutenir una grappe on épi lâche, comme celui du lilas qui est composé d'un grand nombre de petites fleurs d'un bleu rougeâtre presque gris de lin, en gueule, frisées, repliées singulièrament et un peu odorante. Cette plante, qui se perpétue par ses cïeux qu'on sépare tous les trois ou quatre ans en automne, fleurit vers la fin d'avril (à la mi-floréal), et craint l'humidité. C'est un muscari de Tournefort, dont l'épi est fort gros et subsiste long-temps en fleur.

5. *La jacinthe* étoilée du printemps, *scilla bifolia*, dont les deux ou trois feuilles radicales embrassent une tige qui porte des fleurs blanches ou bleues en étoile à six rayons, en mars (ventôse); et la *jacinthe* étoilée d'automne, *scilla autumnalis*, à feuilles de jonc, dont les tiges portent un corymbe de petites fleurs en étoile d'un bleu léger, en septembre (fructidor).

Jonquille, *narcissus*, *jonquilla*. Cette plante est de la famille des narcisses, et son surnom *jonquilla* fait assez connoître que sa tige est comme un *jonc*. On l'a trouvée en Espagne et à la Guadeloupe; mais il y a lieu de croire que c'étoit dans des lieux frais de ces pays, puisqu'elle ne gèle pas dans nos climats. On en distingue deux variétés: l'une à fleurs simples, et l'autre à fleurs doubles: elles se cultivent toutes deux de la même manière. Il faut à la jonquille une bonne terre franche sans mélange de fumier; si la terre ne lui convient pas, elle dépérit promptement, et à peine fleurit-elle la première année de sa plantation: l'oignon s'alonge, maigrit et périt. C'est au mois de septembre (fructidor) qu'il faut le planter sur le côté, le cul vers le midi, afin qu'il ne s'alonge pas si vîte. Quelques personnes mettent sous l'oignon une petite tuile ou ardoise, pour l'empêcher de s'enfoncer dans la terre; mais cette opération est longue, et exige de la patience. Il faut le recouvrir de terre de l'épaisseur de quatre pouces. On le laisse trois ans en terre, et on le relève au mois de juin ou de juillet (en messidor): la fleur est d'un beau jaune, et elle a une odeur très-agréable, comme tout le monde sait; car cette plante est très-connue.

Iris bulbeux, *xiphium*. On compte cinquante-huit espèces ou variétés d'iris tant à racines que bulbeux. On ne va parler que de ceux-ci, mais on fera mention des autres dans le chapitre suivant.

L'iris d'Espagne et ceux d'Angleterre offrent une infinité de variétés plus belles les unes que les autres. On en voit de violets, de violets panachés, de jaunes panachés, et c. Toutes ces différentes couleurs et ces diverses nuances font des fleurs très-agréables à la vue. Ces variétés rassemblées dans une même planche, formeroient un coup d'oeil charmant; mais il faudroit mettre par dessus une toile dans le moment du soleil, qui, sans cela, les feroit passer en trois jours. Si l'on n'en a qu'une petite quantité, il seroit à propos de les couper aussitôt qu'ils sont épanouis, et de les mettre dans des carafes avec de l'eau, pour orner les cheminées. Par ce moyen on peut en jouir plus long-temps.

Les oignons sont à peu près de la grosseur de ceux des tulipes, mais plus alongés. Il en sort une tige de douze à quinze pouces de hauteur, à laquelle on doit mettre une petite baguette pour la soutenir. La fleur se trouve dans l'extrémité, et elle a une forme singulière et agréable à la vue. Cet oignon ne réussit pas dans tous les terrains, et il paroît que la terre de bruyère est celle qui lui convient le mieux; l'exposition doit être au midi. On plante les oignons au mois d'octobre (vendémiaire), et on les couvre de bonnes pailles sèches lorsqu'il gèle; car ils périroient s'ils étoient frappés de la gelée. Ils peuvent rester deux ou

trois ans en terre, et ce n'est qu'en juillet (messidor) qu'on doit les relever. La règle générale pour retirer les oignons de terre, est d'attendre que les feuilles soient entièrement détruites par la sécheresse, et que la terre soit sèche.

Iris ixia. On en distingue deux espèces : l'une est bulbeuse, et l'autre à racine. On parlera de cette dernière dans le chapitre suivant. Les plus belles espèces ou variétés des iris à oignons viennent du Cap de Bonne-Espérance ; mais c'est en vain qu'on entreprend la culture de cette plante, si l'on n'a pas de châssis. C'est dommage qu'elle soit si difficile à élever, car elle offre plus de trente espèces ou variétés plus agréables les unes que les autres : il y en a surtout une très-singulière, qu'on nomme *ixia crocata vitrea.* Il y a en effet une espèce de petite vitre transparente au bas des pétales : on cultive cette plante comme les *antholyza.* Voyez ce mot.

Iris de Perse, *iris Persica.* Parmi les différentes espèces d'iris bulbeux, celui de Perse mérite d'être remarqué : c'est une vraie miniature, pour sa forme et ses couleurs. L'étoffe qui compose sa fleur est d'un blanc satiné, avec une très-légère teinture de bleu ; l'extrémité des pétales est d'un violet foncé, et le fond est jaune orangé. L'oignon est long et gros comme le pouce, quelquefois plus fort. Il produit une tige d'environ six pouces de haut, compris la fleur ; souvent il succède à celle-ci une ou deux autres : on ne jouit de cette fleur que cinq ou six jours, et c'est dommage. Une terre légère, ou plutôt de bruyère, et l'exposition du midi, conviennent à cette plante. On doit planter l'oignon à la fin de septembre ou dans les premiers jours d'octobre (en vendémiaire) ; en tardant trop, on risque de perdre l'oignon qui s'amollit et se gâte. Il fleurit en avril (germinal) ; on le relève en juillet ou dans le mois d'août (thermidor). On peut cependant le laisser en terre pendant deux ou trois ans. Quelques personnes l'élèvent en pot ; mais il paroît ne pas avoir autant de vigueur que celui qui est mis en pleine terre. Cet oignon ne craint point la gelée ; mais lorsqu'il est en pot, il faut le mettre dans l'orangerie, au temps des gelées, ou dans la chambre, afin qu'il fleurisse plutôt. Dans un grand pot on peut entremêler les *iris*, d'oignons d'une espèce de tulipe, appelée *duc de Tholi* ; c'est la seule espèce de tulipe qui puisse s'élever en pot. Comme elle est très hâtive, elle fleurit souvent avec l'iris de Perse.

Lis, *lilium.* On a donné le nom de *lis* à plusieurs plantes qui ne sont pas connues en botanique sous celui de *lilium*, parce que ces plantes ne sont pas du même genre, quoiqu'elles soient de la même classe, selon *Linnée.* Comme la plupart des cultivateurs ne sont pas botanistes, et qu'on écrit uniquement pour ceux qui veulent se faire un amusement de la culture des fleurs, et qui cherchent à acquérir les connoissances nécessaires pour y parvenir, on n'emploira que le langage des jardiniers, et on nommera *lis* toutes les plantes connues sous ce nom par les jardiniers. Les noms latins de Linnée feront voir celles qui sont d'un autre genre : on parlera en même temps, dans cet article, des *hémérocales* et des *martagons*, qui sont du même genre des lis, *lilium.* On peut diviser les lis en bulbeux, et à racines.

Lis blanc, commun, *lilium candidum.* Cette plante très-connue vient de la Palestine, de la Syrie et de Cadix ; c'est un gros oignon à écailles, qui paroît s'accommoder de toutes sortes de terres, excepté de celle qui est trop forte. Il reste plusieurs années en terre où il y produit des caïeux ; on pourroit le multiplier de graines ; mais ce moyen seroit trop long. Il est à propos de relever les oignons au bout de trois ou quatre ans, et cette opération doit se faire aussitôt

que les feuilles sont séchées ; car ils ne tardent pas à travailler de nouveau. On doit les replanter sur le champ, si l'on désire qu'ils fleurissent l'année suivante ; on peut cependant les envoyer au loin, sans qu'ils soient altérés. Lorsqu'on les plante, il est à propos de les enfoncer de six pouces, parce qu'ils remontent naturellement : l'exposition du soleil en plein air est celle qui leur convient. Point d'arrosement. Tout le monde en connoît la fleur ; ainsi il est inutile d'en donner une description : on sait aussi qu'elle paroît vers la saint-Jean (au commencement de messidor).

Ce lis a une variété à fleurs doubles, *lilium caule plano compresso.*

Une autre dont les pétales sont vergetés de rouge, qu'on appelle lis ensanglanté, *lilium candidum variegatum ;* et enfin une autre à feuilles panachées.

Le lis orangé est une autre espèce ; il a deux variétés : l'une porte des bulbes ou petits oignons le long de la tige, et se nomme *lilium bulbiferum* (Il a aussi ses variétés). Sa couleur est presque rouge, et il paroît tel dans l'éloignement. A la fin de l'été on ramasse ces petites bulbes, et on les plante sur le champ. Elles portent fleur au bout de trois ans. On les relève tous les ans, si l'on veut, en automne ; mais ils peuvent rester plusieurs années en terre : cette espèce fleurit avant le lis blanc.

L'autre variété du lis oranger n'a pas les couleurs si vives, ne porte pas de bulbes le long de la tige, et la forme de ses pétales est différente. Il fleurit à peu près dans le même temps que le précédent. On l'appelle *lilium purpureo croceum majus.* On ne le relève de terre qu'en automne pour séparer les caïeux, et on le replante aussitôt. Ces deux espèces restent dans le repos jusqu'au mois de mars (ventôse) ; ainsi on peut en faire des envois depuis le mois de juillet (messidor) jusqu'à celui de mars (ventôse). Les oignons fleurissent toujours la même année qu'ils sont plantés, et restent plusieurs années en terre sans inconvénient. Toutes ces espèces ne craignent pas la gelée.

Lis Martagon de Pompone. *Lilium Pomponium.* Cette plante est originaire des Pyrénées et de la Sibérie. La tige qui sort de l'oignon s'élève à quinze ou dix-huit pouces. La fleur est rougeâtre, et les étamines sont d'un rouge très-vif, les pétales se roulent en dessus, comme ceux des hémérocales. C'est un beau Martagon. Sa culture est la même que celle des lis orangers.

Lis Martagon du Canada. *Lilium superbum.* C'est la plus belle plante de ce genre. Quand l'oignon a acquis la grosseur du lis blanc, il s'élève quelquefois à la hauteur de cinq ou six pieds. On le met en pleine terre dans le terreau de bruyère, la seule terre qui lui convienne, et on le place au Nord. Ses feuilles sont linaires et verticillées, ses fleurs sont d'un beau rouge éclatant, et paroissent au mois d'août (thermidor). On ne relève cet oignon que pour en séparer les caïeux ; ainsi il doit rester trois ou quatre ans en terre. On le multiplie encore en séparant les écailles qui le forme, et en le plantant, toujours dans les terres de bruyère, dans la même situation où elles étoient en formant l'oignon. Il faut tenir ce jeune plant à l'ombre, et l'arroser très-médiocrement, seulement pour empêcher la terre de se trop dessécher. Quoique cette plante ne craigne pas le froid, puisqu'elle vient du Canada, il est prudent de la garantir des fortes gelées. Elle est trop belle, et encore trop rare, pour négliger tous les moyens de la conserver. Sa rareté vient de ce qu'elle est sujette à fondre.

Il y a encore plusieurs autres variétés de martagons dont on ne parlera pas, parce qu'il est très-difficile de se les procurer.

Les hémérocales ont les fleurs plus grandes que celles des martagons, et les

pétales sont aussi roulés en dessous. Toutes ces différentes espèces se cultivent de même que les orangers, ils ont le même temps de repos, ce qu'il est nécessaire d'observer lorsqu'on veut relever les oignons. Il faut une autre culture pour les trois espèces suivantes.

Lis de Grenesey. *Amaryllis sarniensis*. Le Japon est le berceau de cette belle plante bulbeuse, qui, transplantée dans l'île de Grenesey, s'y est tellement naturalisée qu'elle s'y reproduit abondamment. C'est de cet endroit qu'on fait venir les oignons, et il faut les demander pour la fin du mois d'août ou le commencement de septembre (en fructidor), car ils fleurissent au mois d'octobre (vendémiaire). Vers le commencement de ce mois on voit paroître un petit bouton alongé, qui sort de la terre, et en peu de jours la tige s'élève et parvient à la hauteur de douze à quatorze pouces. Cette tige, sans feuilles, porte à son sommet plusieurs boutons rassemblés en forme d'épi, qui en s'épanouissant donnent des fleurs couleur de cerise; elles ont à peu près la figure de celle du lis ou de la tubéreuse. En la considérant au soleil, on y voit briller comme de la poudre d'or. La plante reste en fleurs pendant quinze jours environ. Si l'oignon ne doit pas fleurir, il montre d'abord ses feuilles; au lieu qu'elles ne viennent qu'après la floraison. Presque tous ceux qui arrivent de Grenesey fleurissent peu de temps après leur arrivée; mais il ne faut pas compter sur la seconde année. Aussitôt qu'on a reçu les oignons, on les met dans des pots avec une terre maigre. Celle de bruyère leur convient assez; on donne un moyen arrosement, et l'on expose les pots au soleil. Si l'on craignoit quelques gelées blanches, ou que les nuits fussent trop froides, on entreroit tous les soirs les pots dans la serre. Lorsque les oignons sont en fleurs, on en orne les appartemens, et on ne les expose plus au soleil, parce que les fleurs passeroient trop promptement. Si l'on veut essayer de les garder, on les met pendant l'hiver dans l'orangerie, et on ne leur donne pas une goutte d'eau.

Lis saint-Jacques. Croix de saint-Jacques de Calatrava. *Amaryllis formosissima*. Cette plante est originaire de l'Amérique méridionale, et a été sans doute communiquée par les Espagnols. L'oignon est d'une moyenne grosseur, et ne doit être élevé qu'en pot, parce qu'il est très-facile à geler, et il lui faut une bonne terre substantielle; on le plante au mois d'avril ou de mai (germinal et prairial); et pour lui donner plus de force à pousser sa fleur, on met le pot dans une couche encore chaude. La tige qui doit porter la fleur ne sort pas du milieu des feuilles; mais sur le côté de ces mêmes feuilles, on aperçoit une petite pointe rouge qui s'élève insensiblement jusqu'à la hauteur de quatre à cinq pouces; la fleur, qui est au sommet de la tige, s'épanouit alors, se montre de face, et représente, à peu près, le lis des armoiries. Les pétales ressemblent à un velours rubis, parsemé de poudre d'or, qu'on distingue en l'exposant au soleil. C'est une très-belle fleur, qui ne dure que deux jours au soleil; mais elle subsistera cinq ou six, en la mettant à l'ombre dans un appartement. Elle n'a point d'odeur. Lorsque la plante est défleurie, on remet le pot au soleil, et l'on ne donne que de légers arrosemens, de même qu'avant la floraison. Si les feuilles ne sont pas desséchées avant la fin de septembre, ce qui arrive très-souvent, on retire alors les pots dans la serre d'orangerie; on ne donne plus d'eau à la plante, et on la laisse se sécher dans le pot jusqu'au printemps, on l'en retire dans cette saison, on nettoye les racines, on sépare les caïeux et on les remet en pot avec de nouvelle terre. Le moyen de faire sécher l'oignon de bonne heure, c'est de le priver entièrement d'eau un mois après qu'il a fleuri. On comprend bien qu'il faut le garantir de la pluie, ce qui est aisé à faire, en

le plaçant dans l'orangerie au soleil. Aussitôt que les feuilles sont desséchées, ainsi que la terre, on retire l'oignon du pot, on le serre dans un endroit sec, à l'abri de la moindre gelée et l'on ne replante qu'en avril, mai, juin, juillet et août (de germinal à fructidor), comme on juge à propos d'avancer ou de retarder sa floraison. Malgré toutes ces précautions, on ne peut pas se flatter d'avoir des fleurs tous les ans, à moins qu'on n'ait une certaine quantité d'oignons; c'est à-dire une vingtaine, ou au moins une douzaine; on multiplie cette plante par ses caïeux, mais elle en donne peu, et il faut attendre quatre ou cinq ans avant qu'ils soient en état de produire des fleurs. C'est ce qui rend cet oignon si peu commun, et qu'il se maintient toujours à certain prix.

Quelques personnes, par le secours des couches et des châssis, font fleurir cet oignon deux fois dans l'année; mais cette double production altère la plante; on laisse pour cet effet dessécher l'oignon aussitôt qu'il est défleuri, et on le remet sur couche quelques mois après.

Lis des Incas. *Astroëmeria pelegrina.* Le nom de cette plante, originaire du Pérou, vient d'Alstroëmer, botaniste Suédois, et ami de *Lineus*. On connoît quatre espèces de ce genre, celle-ci comprise. Trois se trouvent dans les environs de Lima, et la quatrième, surnommée *multi flora*, dans d'autres endroits de l'Amérique méridionale, suivant Lineus le fils. Cette belle plante a une racine qui ressemble beaucoup à une griffe d'asperge; ses feuilles sont petites et ovales, et garnissent la tige, qui s'élève à la hauteur de huit à neuf pouces. La fleur se forme à son sommet, comme le lis. Elle a six pétales, trois pointus, et les trois autres un peu échancrés par le bout. La couleur est blanche, mêlée de rose foncé, et piquetée de pourpre. C'est une jolie miniature; car les pétales n'ont pas plus de douze à quinze lignes de hauteur. La plante fleurit en juillet (messidor), quelquefois plus tard. Elle dure plus de quinze jours, en la mettant un peu à l'ombre. Si la plante est forte, elle pousse plusieurs tiges, et produit par conséquent plus de fleurs, qui se succèdent les unes aux autres, donnent une jouissance plus longue. Le *lis des Incas* ne peut pas figurer dans un parterre. On l'élève dans un pot rempli d'une bonne terre légère, mêlée avec celle d'oranger; on l'expose à un moyen soleil, et on lui donne un arrosement médiocre, sans cependant laisser sécher la plante. Elle est dans une végétation presque continuelle. Il faut la mettre dans la serre d'orangerie aussitôt que les gelées blanches commencent, et l'exposer à l'air toutes les fois qu'il ne gèle pas; car elle n'aime pas à être renfermée, ni à sentir le froid. Elle est très-sujette à fondre, et c'est ce qui la rend un peu rare. Les souris sont friandes de cette plante, et la mangent jusqu'aux racines mêmes qu'elles vont chercher au fond du pot, on le sait par expérience; on ne doit séparer ce lis que tous les trois ans, au mois de septembre (fructidor). Il se multiplie aussi de graines qu'on sème au printemps sur couche, ou dans du terreau bien consommé, afin que les racines prennent bien du chevelu, et que la plante souffre moins de la transpiration.

Lis de Mathiole. *Pancratium maritimum.* C'est un *lis-narcisse*, qui croît dans les environs de Montpellier, près de la mer. On en compte dix espèces ou variétés, originaires de différens pays, et elles sont distinguées par différens surnoms. On élève ordinairement cet oignon en pleine terre, mais il faut le couvrir dans les fortes gelées. On le plante au mois d'octobre (vendémiaire) dans une terre légère sans fumier, et il fleurit en mai (floréal) ou en juin (prairial). Ses fleurs, qui sont blanches, sont placées au haut de la tige; mais comme elle est foible, il est

à propos de la soutenir avec une petite baguette. Ce lis narcisse n'a pas d'odeur. L'exposition doit être au soleil. On relève cet oignon en juillet (messidor), ou au mois d'août (en thermidor).

Lis saint-Bruno, *anthericum liliastrum*. La racine de cette plante a la forme d'une griffe d'asperge; mais elle est beaucoup plus forte; on la met en terre au mois d'octobre (vendémiaire), et elle fleurit au mois de mai (floréal); les fleurs portées sur une tige d'environ dix-huit pouces, sont blanches, et ressemblent à celles du lis blanc; mais elles sont plus petites, et n'ont point d'odeur. Il faut à cette plante une terre substantielle, et l'exposition au soleil; les fortes gelées la font périr; ainsi il est prudent de la couvrir lorsqu'il gèle; il n'est pas nécessaire de l'arroser souvent. Quand les feuilles sont entièrement desséchées, on doit mettre un piquet près de la plante, pour éviter de donner un coup de bêche dans l'endroit où elle est; elle se multiplie en séparant ses racines vers l'automne; il est à propos de la replanter promptement. Si on la faisoit voyager, il faudroit entretenir la racine fraîchement; on peut la laisser plusieurs années en terre; cette espèce de lis se trouve dans les Alpes; la Suisse, le Dauphiné et la Savoie.

Anthericum est un genre de plante dont on connoît vingt-cinq espèces qui croissent en Europe: le Cap de Bonne-Espérance en produit un plus grand nombre. Le nom de *lis de saint-Bruno* vient de ce qu'on a observé cette plante à la grande Chartreuse, près de la chapelle de saint-Bruno.

Lis jaune doré, *amaryllis aurea*. La tige de cette plante s'élève à la hauteur de deux pieds et demi; ses fleurs sont d'un beau jaune doré, et sortent dans les sommités d'une enveloppe qui en contient cinq ou six; elles ont six pétales. Les filets qui portent les étamines, sont plus longs que les pétales; lorsque la fleur est dans son bel état, que le temps est beau, et qu'il fait soleil, les filets ont par intervalle des vibrations, ou une espèce de frissonnement qui se fait sensiblement apercevoir pendant environ deux minutes; plus il fait chaud, plus le mouvement est sensible. Cet effet singulier dure trois ou quatre jours à chaque fleuron qui est ouvert, et se répète plusieurs fois dans la journée; mais on n'aperçoit plus rien quand la nuit est venue. Les feuilles de cette plante bulbeuse ont environ vingt pouces de long sur huit à neuf de large; elles sont d'un beau vert, et la côte est blanchâtre en dessous; tous les ans il faut changer de terre cet oignon; elle doit être bonne et mêlée avec du sable ou de la terre de bruyère. Ce changement se fait lorsque les feuilles commencent à se dessécher; on tient cette plante toute l'année dans la *tannée* d'une serre chaude; elle peut se conserver dans une bonne orangerie; mais elle y fleurit rarement; cet oignon vient du Cap de Bonne-Espérance.

Martagon. Voy. *Lis*.

Muscari odorant, *narcissus muscatus*. Cet oignon vient d'Espagne; il est plus petit que celui de tulipe; on le plante au mois d'octobre (vendémiaire) à trois pouces de profondeur et à quatre de distance l'une de l'autre; il pousse au printemps quelques feuilles allongées et étroites, du milieu desquelles il sort une tige haute de deux à trois pouces, au sommet de laquelle on voit une espèce d'épi formé par les boutons de la fleur; elle est brune, peu apparente, mais elle a une odeur très-agréable. On ne cultive cette plante qu'à cause de son odeur; on peut laisser l'oignon en terre pendant plusieurs années, car il ne craint point la gelée; on peut le relever au mois de juin ou juillet (en messidor); il fleurit en avril ou en mai (floréal); on le met ordinairement en bordure.

Narcisse, *narcissus*. Sous ce nom générique les botanistes en reconnoissent vingt, tant

tant espèces que variétés ; mais les fleuristes ne cultivent que le *narcisse des poëtes*, l'*oïault* et les *narcisses à bouquets* ; on ne parlera que de ces trois espèces.

1. *Le narcisse des poëtes*, la Janette des Comtois, *norcissus poëticus*, est un oignon de la grosseur d'une tulippe, qui porte au mois de mai (prairial) une fleur solitaire, blanche, simple ou double, et qui a un peu d'odeur ; une terre commune suffit à cet oignon ; on en fait ordinairement des bordures. Il faut avoir grand soin de l'arroser si le printemps est sec, sans cette précaution il fleurirait difficilement ; celui qui est à fleurs doubles est préférable à celui qui ne donne que des fleurs simples. On peut le laisser plusieurs années en terre, où il se multiplie par ses caïeux ; quand on veut le lever de terre, on profite d'un temps sec en juillet (messidor), et on le met sécher à l'ombre ; on le replante au mois d'octobre (vendémiaire) ; ce narcisse ne craint point la gelée : il est originaire d'Italie, d'Allemagne et de Suisse.

2. *L'aïout* ou faux narcisse, *pseudo narcissus* ; l'oignon de cette plante ressemble beaucoup au précédent ; la tige ne porte qu'une seule fleur jaune, simple ou double, sans odeur ; il y a dans cette espèce une variété ; l'une a la fleur beaucoup plus forte que l'autre. Cet oignon fleurit au mois d'avril (germinal), peu de temps après le *crocus* du printemps ; on le cultive comme le précédent, et il sert également de bordure, où il fait de l'effet ; on le laisse aussi plusieurs années en terre. Cette espèce se trouve naturellement en France et en Angleterre.

3. *Narcisse à bouquets.* Les Hollandois annoncent dans leurs listes un grand nombre de variétés de cette espèce, et chaque variété a un nom particulier ; mais toutes ces variétés consistent souvent dans un foible changement de couleur de jaune ou de blanc. Celles qu'ils offrent sont narcisses à bouquets *tout blancs*, *tout jaunes*, *blancs à calice citron*, *jaunes à calice orange*, *blancs à calice aurore*, et dans chacune de ces classes, il y en a un grand nombre qui ont des noms particuliers ; on ne traitera que des narcisses à bouquets les plus connus, et dont on orne les appartemens en hiver ; ce sont le narcisse *de Constantinople*, celui *de Chypre*, le *tout blanc*, et le *grand soleil d'or.*

4. *Le narcisse* de Constantinople, *norcissus tozetta*, porte une tige assez haute, dont le sommet est garni de plusieurs boutons, qui en s'épanouissant forment un beau bouquet ; les premiers pétales sont d'un blanc sale, et les autres d'un jaune pâle. Les fleurs sont doubles et ont beaucoup d'odeur ; il n'est pas prudent de les laisser pendant la nuit dans une chambre où l'on couche ; ce narcisse est originaire des environs de Constantinople, près de la mer ; on en trouve dans le Portugal et dans l'Espagne.

5. *Le narcisse de Chypre* ressemble en tout au précédent, à l'exception que sa fleur est plus petite ; que l'odeur qu'elle exhale est plus douce, et que l'oignon n'est pas si gros Il fleurit peu de temps après celui de Constantinople ; il paroît être une variété de ce dernier.

6. *Le grand soleil d'or* porte une tige plus haute que les deux précédens ; ses fleurs, également en bouquets, sont simples ; leur couleur est jaune citron, et le coeur est d'un jaune plus foncé ; elles n'ont qu'une très-foible odeur ; elles paroissent en même temps que celles du narcisse *de Chypre.*

7. Le tout blanc, *totus albus*, est le plus tardif ; ses fleurs sont toutes blanches, et ont beaucoup d'odeur.

Ces quatre espèces ne se cultivent pas en pleine terre, par la raison qu'ils sont susceptibles de la gelée, et qu'ils fleurissent dans la plus rigoureuse saison ; il faudroit les tenir continuellement sous les pailles, où ils se gâteroient, et l'on ne jouiroit

pas de leurs fleurs ; on les élève donc dans des carafes pleines d'eau, ou dans des pots ; si l'on se sert de ce dernier moyen, on peut mettre trois oignons dans un pot de neuf pouces de diamètre, qu'on aura rempli de bonne terre ordinaire sans mélange de fumier ; il suffit que l'oignon soit couvert de deux bons doigts de terre ; on les arrose, et on les laisse à l'air jusqu'à ce qu'il gèle ; on les retire alors dans une chambre exposée au midi, et on leur donne de l'air pendant une partie de la journée, si la gelée n'est pas encore capable d'entrer dans les maisons. Par le moyen de l'air que l'on procure à la plante, on l'empêche de trop s'alonger, et les tiges à fleurs se fortifient, et donnent un bouquet plus agréable ; on met outre cela des petites baguettes pour soutenir la tige, et on les attache avec des faveurs couleur de rose ; il n'est pas nécessaire qu'il y ait du feu dans la chambre où l'on mettra les pots ; il suffit que la gelée n'y pénètre pas ; on en fait fleurir dans une chambre où il n'y a ni feu ni soleil, et cependant ils fleurissent toujours dans le courant de février (de pluviôse à ventôse), étant plantés en novembre (brumaire). Si la chambre étoit chaude comme une anti-chambre où il y a un poêle, les fleurs paroîtroient plutôt.

On conserve dans un endroit sec et frais les oignons qu'on garde pour être plantés successivement ; à l'égard des *narcisses de Chypre*, *du soleil d'or*, *du totus albus*, il n'y a pas plusieurs saisons ; comme ils sont plus lents à fleurir, il faut les planter en novembre (brumaire) au plus tard.

De tous ces oignons il n'y a que le *soleil d'or* et le *totus albus* que l'on puisse conserver et multiplier ; quand les fleurs sont fanées on modère les arrosemens, on laisse les pots dans la chambre, et lorsque toutes les fortes gelées sont passées, on les expose à l'air et à demi-ombre, et on retire les oignons au mois de juillet (thermidor).

Il faut avoir soin d'arroser souvent les narcisses avant qu'ils fleurissent, et même pendant qu'ils sont en fleurs.

Ornithogale, *ornithogalum pyramidale. Épi de la vierge*, ou *épi de lait*. Cette plante a vingt-deux espèces ou variétés, distinguées par des surnoms : l'oignon est blanc, plus gros que celui du narcisse jaune, et il est double sous la même enveloppe. On le plante en octobre ou novembre (brumaire), dans une bonne terre meuble ; il dépérit dans celles qui sont fortes ou maigres ; dans le bout de sa tige, qui est d'environ quinze pouces de hauteur, il se forme un épi de fleurs blanches en étoiles, et en s'épanouissant elles représentent un lustre ou une pyramide ; c'est au mois de mai (floréal) qu'on jouit de cette fleur qui est agréable par sa forme. On plante ordinairement cet oignon en bordure ; on le retire de terre au mois de juillet (thermidor) ; il peut cependant y rester plusieurs années ; il se multiplie beaucoup dans une terre qui lui convient ; la gelée ne lui fait aucun tort ; il n'en est pas de même de ceux d'Arabie et du Cap de Bonne Espérance ; ces espèces craignent la gelée, et veulent être élevées comme l'*antholiza*.

Pain de pourceau, *cyclamen Europæum*. On fait mention de six tant espèces que variétés ; elles se trouvent en Europe et dans l'Inde ; les variétés des couleurs sont le *blanc*, le *blanc bordé de rouge pâle*, le *gris de lin* ; sa racine est presque ronde et ferme comme un navet ; brune en dehors et blanche en dedans. Il en sort des feuilles en forme de cœur et panachées de blanc ; on parle *du cyclamen Europæum*, car on en a vu qui étoient unis ; les fleurs naissent souvent avant les feuilles, et sont portées sur une tige haute de trois pouces ou environ. La fleur est petite et a une forme singulière ; elle est d'abord renversée, et elle se relève lorsqu'elle s'épanouit de même que les ancholies ; la fleur est agréable à la vue. Le *cyclamen*

Europæum peut être élevé en pot ou en pleine terre ; elle gèle dans les forts hivers. A l'égard de ceux qui sont étrangers, il faut les mettre dans l'orangerie ; ces plantes fleurissent dans différens temps de l'année, suivant leur espèce, ils se multiplient de graines ; une bonne terre légère, et l'exposition au nord leur conviennent ; arrosement ordinaire.

Perce-neige, *galathus nivalis*. On en distingue de trois sortes dans les jardins, celle à fleurs simples, celle à fleurs doubles, qui n'est qu'une variété de la première ; et celle à bouquets, qui est une espèce particulière.

Les oignons de la perce-neige à fleurs simples ou à fleurs doubles, ne sont pas plus forts qu'un très-gros pois ; mais ils sont un peu allongés, c'est-à-dire en forme de poire ; leurs feuilles peu nombreuses sont étroites, et n'ont que quelques pouces de hauteur. La tige qui sort du milieu de l'oignon ne s'élève pas beaucoup au-dessus des feuilles, et ne porte qu'une seule fleur, très-rarement deux ; elle est blanche, bordée de vert, petite, inclinée comme le narcisse ordinaire ; elle ne fait pas un grand effet ; la perce-neige à fleurs doubles en fait davantage. Cette plante fleurit souvent en février (pluviôse), et une fleur, quelle qu'elle soit, est précieuse dans ce temps-là. Le nom qu'on lui a donné vient de ce qu'elle perce la neige, et que la rigueur de la saison ne lui fait aucun tort. On plante les oignons en octobre (vendémiaire), et ils peuvent rester plusieurs années en terre ; si on veut les relever, il faut faire cette opération en juin ou juillet (messidor). La variété à fleurs doubles se nomme, *galanthus nivalis flore pleno ;* l'une et l'autre se trouvent en Italie et en Allemagne ; elles aiment la bonne terre fraîche et un peu ombrée ; la double est plus délicate que la simple, et elle est sujette à fondre.

La perce-neige à bouquets se nomme *leucoïum æstivum*. On en voit dans la Hongrie, en Espagne, et dans le bas Languedoc. L'oignon est à peu près de la grosseur de celui d'une tulipe. On le plante aussi en octobre (vendémiaire), et il pousse au printemps une tige de huit à dix pouces de hauteur. Elle est garnie de fleurs blanches bordées de vert, comme la perce-neige d'hiver, et elles paroissent au mois de mai (prairial). On ne connoît qu'une espèce qui est à fleurs simples. Les oignons peuvent rester plusieurs années en terre, et c'est en juillet (thermidor) qu'on peut les en retirer. Ils fleurissent très-bien dans une terre ordinaire, et exposés au soleil ; mais la fleur dureroit plus long-temps s'ils n'étoient exposés qu'à un demi soleil.

Renoncules, *ranunculus*. Sous ce nom générique, on reconnoît soixante cinq espèces ou variétés, parmi lesquelles on place entr'autres, la petite *Chelidoine*, le *bouton d'argent d'Angleterre*, le *bouton d'or*, le *bassinet*, la *mille-feuille aquatique*, et c. ; mais on ne traitera dans cet article que de la *renoncule semi-double* des jardins ; *ranunculus asiaticus*. Cette plante qui nous a été apportée du Levant ou de la Mauritanie, mérite tous les soins et toutes les peines par les variétés presque infinies qu'elle fournit en toutes sortes de couleurs, et par l'éclat qu'elle donne à un parterre qui en est émaillé. Une corbeille (de jardin) remplie de semi-doubles offre un coup d'oeil superbe. Cette plante ne feroit pas un bel effet en bordure ; il faut la mettre en grande masse, parce qu'alors elle présente toutes les variétés de ses couleurs.

La racine de la *semi-double* est une espèce de griffe composée de plusieurs pointes qu'il faut prendre garde de briser ; car c'est de ces pointes que sortent des petits filets, qui pompent les sucs de la terre, et qui nourrissent la plante. Il lui faut une terre substantielle, grasse, mais qui ne soit pas trop compacte. Dans le

cas où elle le seroit, on pourroit l'ameublir avec du terreau de fumier de vache bien consommé, c'est à-dire qui auroit trois ans; un peu de terreau de fumier de cheval très-consommé, et des cendres de feuillages. La terre bien labourée et bien unie, on trace au cordeau de petits sillons de quatre pouces en quatre pouces, on place ensuite les griffes en échiquier, également à la distance de quatre pouces; et on les enfonce avec les doigts à la profondeur de deux pouces seulement; on les recouvre de la même terre avec le rateau, et l'on met par-dessus deux ou trois doigts de terreau de fumier de cheval bien consommé. Cette dernière couverture empêche la terre de se plomber, et conserve l'humidité. Le véritable temps de la bonne plantation est dans les premiers jours de décembre; mais cette plantation exige bien des soins. Il faut veiller, pour ainsi dire, jour et nuit, pour se mettre à l'abri d'une gelée un peu forte qui, survenant tout à coup, feroit périr le plant s'il en étoit atteint, et particulièrement s'il étoit alors en *lait*. On sait que les pointes de la racine deviennent laiteuses lorsqu'elles commencent à s'amollir, et qu'elles se disposent à jeter leurs petits filets.

Aussitôt que le dégel est bien décidé, on doit relever les paillassons dont on a couvert le plant; car si on les laissoit trop long-temps, ils se pourriroient, et formeroient une moisissure qui feroit du tort aux plantes, surtout si elles étoient en feuilles. Dans la crainte d'un faux dégel, il est prudent de remettre les paillassons tous les soirs, et de les retirer dans la matinée s'il ne gèle pas. L'événement des gelées imprévues est très-fréquent; ainsi il faut être toujours sur ses gardes, non-seulement par rapport aux *semi doubles*, mais pour toutes les plantes qui sont sensibles à la gelée. Si le printemps est sec, il est à propos d'arroser les *semi-doubles*, parce que cette plante aime l'eau. Elle fleurit à la fin d'avril, ou en mai (en prairial), suivant le climat. Une griffe de *semi-double*, bien nourrie, peut porter jusqu'à quinze ou dix-huit fleurs. Si on les couvre avec une banne pendant la grande ardeur du soleil, elles dureront plus long-temps. Il seroit prudent d'avoir cette précaution lorsqu'on est menacé d'un orage, car les pluies qui tombent alors, renversent les fleurs et les enfoncent dans la terre, de manière qu'elles ne peuvent jamais se relever; mais les griffes ne sont pas perdues, et on les laisse mûrir dans la terre. On doit arroser les *semi-doubles* en fleurs, si elles en ont besoin; mais il faut le faire avec précaution, et ne pas charger d'eau les fleurs, de peur de les renverser; c'est-à-dire qu'il faut arroser le plus bas possible. Si le jardinier étoit patient, ou que le temps le lui permît, il n'arroseroit qu'avec le goulean de l'arrosoir chaque pied de *semi-double* en fleurs, et par ce moyen les plantes ne seroient point renversées.

Plusieurs fleuristes ne mettent les griffes en terre qu'en janvier et plus souvent en février (de pluviôse à ventôse), pour s'éviter des soins et de la peine; mais leurs plants ne sont jamais si forts que ceux de décembre (frimaire), et les fleurs parnissent plus tard. Ceux qui plantent en octobre ou novembre (brumaire) ne peuvent jamais bien réussir. Si l'automne est doux et pluvieux, ce qui arrive souvent, les griffes jettent promptement leurs feuilles, et les tiges sont déjà fortes lorsque les grandes gelées se font sentir. Il faut alors les cacher sous les pailles où elles languissent, deviennent jaunes, se fatiguent, surtout si la gelée dure long-temps, et périssent quelquefois. Les plants qui résistent ne donnent jamais de belles productions.

On peut planter des *semi-doubles* vers la fin de juillet (à la mi-thermidor), si l'on désire avoir des fleurs en automne. Il faut les mettre dans un endroit qui ne

soit pas trop exposé au grand soleil, et ne pas négliger les arrosemens. On doit observer que ces griffes sont perdues, parce qu'elles ne peuvent pas mûrir l'hiver; ainsi il ne faut sacrifier que les *semi-doubles* les plus communes En général on pourroit en planter depuis décembre compris, jusqu'au mois d'août aussi compris (du 12 nivôse an 12 fructidor), afin d'en avoir des fleurs tout l'été; mais il faut prendre bien des précautions contre la chaleur et la sécheresse.

Quand les feuilles et les tiges de la plante sont entièrement desséchées, on relève les griffes, on les sépare, on les nettoye, et on les met sécher à l'ombre. On les serre ensuite dans un endroit sec sans être chaud. Il ne faut pas les tirer de terre par un temps humide ou pluvieux. Pour bien faire, on les laisse reposer un an ou deux. Ce repos leur est très-utile. On exige d'une semi double que les tiges soient fortes, droites; que les pétales de la fleur soient nombreux et bien ronds, en un mot que la fleur soit pleine, et que le petit bouton noir qui est dans le milieu ne paroisse pas beaucoup. Les jardiniers appellent *gueules noires* les fleurs qui n'ont qu'un petit nombre de pétales, et qui montrent bien à découvert un gros bouton noir, où sont attachées les étamines et les pistils.

Les jardiniers appellent *renoncule pivoines*, l'espèce qui est très-double, et dont la couleur est *ponceau* très-vif. Elle ne donne point de graines; ainsi elle ne peut être multipliée que par ses griffes. Du coeur de la fleur on en voit quelquefois sortir une autre plus petite, portée sur un pédoncule très-court. Cette espèce se cultive comme la *semi-double*, qui a été ainsi nommée, parce qu'elle n'est pas aussi double que la *renoncule pivoine*, dont elle est une variété.

Si l'on ne multiplie les *semi-doubles* que par les griffes, on aura toujours la même chose; mais si on prend le parti de semer, on est sûr d'obtenir de nouvelles variétés. Le choix des graines n'est pas indifférent; il faut les prendre sur les plantes les plus doubles et les plus fortes, et dans les couleurs *violettes* ou *rembrunies* Ce sont celles qui produisent les plus belles variétés. Au commencement de septembre (fructidor) on prépare, au pied d'un mur exposé au midi, une bonne terre franche, divisée avec du terreau de fumier *bien consommé*, et du terreau de feuilles si on en a; on aplatit le terrain avec la main ou avec une pelle, mais légérement; et l'on couvre la terre de semences, par la raison que les graines ne sont pas toutes bonnes. On répand ensuite avec la main sur cette semence de la terre légère, très-fine, mêlée avec du terreau de cheval très-consommé, et même du terreau du fumier de vache de trois ans. Cette couverture ne doit avoir que l'épaisseur de deux écus de six livres tout au plus. Cette opération finie, on met par-dessus le *semis* un paillasson, soutenu de façon qu'il ne touche pas à la terre; et on lui donne un bon arrosement avec l'écumoire de l'arrosoir. L'eau traversant le paillasson, humecte la terre et ne dérange point les semences; ce qui arriveroit si l'on arrosoit sans paillassons. C'est ainsi qu'il faut toujours arroser, jusqu'à ce que le plant soit devenu un peu fort. Lorsque les feuilles commencent à paroître, on ôte les paillassons; mais on les remet encore pour arroser si le plant en a besoin Dans la crainte des gelées blanches ou gelées à glace, il est à propos de couvrir tous les soirs; et dans les gelées plus fortes, on redouble les couvertures, comme on a coutume de faire pour toutes les plantes qui ne peuvent pas supporter la gelée. Les pluies froides de mars (ventôse) sont funestes à ce jeune plant; ainsi il faut le couvrir pendant cette intempérie. Au mois d'avril, s'il est doux, et au mois de mai (prairial), il ne faut pas épargner les arrosemens; mais il faut les modérer quand on s'aperçoit que les feuilles commencent à jaunir et qu'elles veulent se

dessécher. Par tous ces moyens, on aura à la fin de juin (à la mi-thermidor) des griffes très-bien nourries, et bien allongées; ce qui est une marque d'un plant vigoureux. Ceux qui sèment dans des pots ou des terrines, n'ont que des griffes petites et maigres. Les semences faites au printemps ne donnent point des productions aussi fortes que celles qui sont faites en septembre (fructidor). Ces jeunes griffes sont nommées *pucelles* par les jardiniers. On les retire de terre à la fin de juin (à la mi-messidor), comme les autres, et toujours par un temps sec.

Au mois de décembre ou de février (de frimaire à ventôse) suivant, on plante les *pucelles*, et lorsqu'elles sont en fleurs, on arrache toutes celles qui ne sont pas bien doubles, ou qui sont mal faites. En un mot, il ne faut garder que les belles plantes, dût-on n'en conserver qu'une douzaine. En semant tous les ans, on peut se faire une belle collection dans un petit nombre d'années.

Safran, *crocus sativus autumnalis* (Voyez tome 1) *crocus officinalis.*

Saxifrage granulée, à fleurs doubles, *saxifraga granulata flore pleno.* Cette plante se nomme aussi en françois, *sanicle de montagne, casse-pierre.* Les premiers qui ont donné le nom de *saxifrage* à plusieurs plantes qu'ils voyoient sortir par les fentes des rochers, vouloient indiquer par cette dénomination les endroits où elles croissent naturellement. Ceux qui sont venus ensuite ont imaginé qu'on n'avoit ainsi appelé ces plantes que parce qu'elles avoient la vertu de dissoudre la pierre des reins; mais l'expérience a fait voir qu'elles n'avoient point cette propriété. Les botanistes connoissent quarante-six espèces ou variétés de *saxifrages.* On trouve *la granulée* dans différens endroits de l'Europe, et particulièrement dans l'Abruse, province du royaume de Naples.

C'est un petit oignon gros comme un pois de vesce, qui se multiplie par de petits oignons qui se joignent les uns aux autres, et qui sont un peu adhérens. On doit les relever de terre *en croûte* avec un peu de terre. On divise cette croûte en plusieurs morceaux, pour former des plans en différens endroits. Cette opération se fait lorsque les feuilles sont bien sèches. Il ne faut pas laisser les oignons trop long-temps hors de terre. On peut les élever en pots, et ils y réussissent bien. Il leur faut une terre légère, mais qui ait de la substance. Les feuilles paroissent souvent avant l'hiver, et quoique cette plante ne craignent pas ordinairement la gelée, il seroit à propos de la couvrir un peu pendant les temps trop rigoureux, et lorsqu'on craint la neige. Les fleurs paroissent au mois d'avril (germinal), sur une tige d'environ cinq à six pouces; elles sont blanches, doubles et inodores. Il y a une variété à fleurs simples, mais on ne la cultive pas dans les jardins. Les feuilles sont petites, et ne s'élèvent pas beaucoup au-dessus de la terre. On arrose le plant au printemps, si la saison est sèche. Il ne lui faut pas un grand soleil. On peut en faire de petits massifs. La fleur ressemble à celle d'une giroflée blanche double. On parlera des saxifrages à racines.

Scylle agréable, *scylla amœna.* On compte quinze tant espèces que variétés de scylles; on les trouve dans différens pays de l'Europe; celle dont on parle ici, est la plus agréable de toutes; l'oignon est de moyenne grosseur. On le plante en octobre ou novembre (de vendémiaire à brumaire) à trois doigts de profondeur, dans une terre propre aux jacinthes. L'exposition doit être en plein air au soleil. Ses feuilles sortent de terre au mois d'avril (floréal); elles sont rampantes. Du milieu de ces feuilles il sort une tige de la hauteur de trois à quatre pouces; le sommet est chargé de plusieurs boutons qui forment une espèce d'épi. Les fleurs sont d'un très-beau bleu, et ressemblent beaucoup à la jacinthe de mai (prairial).

Elle fleurit plus tard. On relève l'oignon au mois de juillet (thermidor) par un temps sec. On en trouve à Constantinople, en Allemagne et en Russie. Cette plante mérite d'être cultivée; on n'est pas obligé de la couvrir pendant la gelée.

Sylvie. Voyez *anemone.*

Tubéreuse, *polyanthèse tuberosa.* Les botanistes n'en connoissent que trois espèces et une variété; il ne s'agira ici que de la tubéreuse des jardins. Cette plante, qu'on croit originaire des Indes, nous est venue de la Perse.

On en distingue de deux sortes, celle à fleurs simples, et celle à fleurs doubles. La culture est la même pour toutes les deux, et on les élève dans des pots remplis d'une bonne terre substantielle; on peut mettre trois ou quatre oignons dans un pot de neuf pouces de diamètre; on place ces pots, au mois de mars (ventôse), dans une couche chaude, et l'on met des cloches sur les pots. Si les gelées étoient un peu fortes dans ce mois, ce qui n'est pas sans exemple, on mettroit des paillassons sur les cloches; car la tubéreuse gèle facilement, et surtout la double. Si l'on avoit un *châssis*, il faudroit y placer les pots, et ils seroient encore mieux que dans une couche exposée au grand air. Cet oignon aime beaucoup l'eau, ainsi il ne faut pas lui refuser les arrosemens, si l'on veut le faire monter en fleurs. On voit fleurir des tubéreuses dès le mois de juin (prairial); mais celles-ci ont été plantées au commencement de février (nivôse), et élevées sous des châssis où l'on a entretenu une bonne chaleur. On peut faire à peu près la même chose en réchauffant les couches. Quand les feuilles commencent à paroître, on doit donner un peu d'air à la plante en soulevant le côté de la cloche qui est vis-à-vis du soleil, et on la rebaisse le soir; enfin, on ôte tout à fait les cloches lorsque la saison devient douce. On laisse cependant les pots dans la couche, et on les en retire quand la plante commence à fleurir. On continue toujours les arrosemens jusqu'à la *défloraison.* Tout le monde connoît assez cette plante, pour qu'il soit nécessaire de donner la description de la fleur. La tubéreuse double porte une tige beaucoup plus haute que la simple. Lorsque celle-ci est défleurie, on en jette les oignons et caïeux, parce qu'ils ne fleurissent plus dans le climat de Paris. On garde au contraire les caïeux des doubles, qui, au bout de deux ou trois ans, donnent des fleurs. Il faut les cultiver comme les oignons qui doivent fleurir; sans cela les caïeux ne se fortifieroient pas. Il faut serrer ces caïeux en hiver dans un endroit où ils ne puissent geler, car ils sont très-sensibles à la moindre gelée. Il ne faut pas que l'endroit soit chaud, car ils se dessécheroient. Les caïeux ne doivent se séparer que quand la plante est desséchée, et on peut faire cette opération pendant l'hiver. On cesse les arrosemens quelque temps après que la plante est défleurie, on met les pots à l'abri de la pluie, en les rentrant dans la serre, et on les laisse tranquilles jusqu'à ce que la terre et les feuilles soient entièrement sèches. C'est le moment de faire la séparation. Il faut observer que la tubéreuse double fleurit plus tard que la simple.

Tubéreuse bleue, *crinum Africanum.* C'est une plante bulbeuse de la famille des narcisses, et qui a des rapports avec les amaryllis. Cet oignon pousse d'abord quelques feuilles longues, larges d'un pouce, et presque rampantes sur la terre. Il sort du milieu une tige haute de près de deux pieds, lisse, verte et grosse comme le petit doigt. Le sommet est garni d'environ une vingtaine de boutons qui, en s'épanouissant, présentent des fleurs d'un beau bleu, et longues de plus de deux pouces. Elles n'ont point d'odeur. C'est une très-belle plante, et d'un aspect très-agréable; elle mérite d'être cultivée, c'est dommage qu'elle soit rare; sa rareté

vient de ce qu'elle se multiplie difficilement; elle forme peu de caïeux, et ils sont long-temps à grossir. Au mois de mars (ventôse) on met cet oignon dans un pot garni de terre pour les orangers, et mêlée d'un tiers de terreau de bruyère. On le place dans la tannée en serre chaude, et il donne ses fleurs en août et en septembre (de thermidor à vendémiaire). On peut le laisser deux ou trois ans dans le même pot; on ne peut le relever de terre que lorsque les feuilles sont bien desséchées; alors on le replante, et l'on remet le pot dans la serre chaude, ou bien l'on sert l'oignon dans un endroit à l'abri de la moindre gelée, et on le met en terre en février ou mars (ventôse), et toujours dans la serre chaude. On l'expose à l'air dans les grandes chaleurs. Cette plante vient de l'Ethiopie, et ne veut pas beaucoup d'eau.

Tulipes. On divisera ce qui regarde les tulipes en plusieurs articles, tous nécessaires à la culture de cette belle fleur.

Connoissance des belles Tulipes.

La tulipe a été nommée par les curieux *la reine des fleurs* : aussi mérite-t elle ce titre par ses beautés, son panache, ses variétés et le brillant dont elle est ornée.

Elle est originaire de Turquie, et les Turcs en sont curieux. Le goût et le discernement des beautés de cette fleur ne se sont formés qu'à mesure que la nature nous en a développé les perfections par les semences. Dans les commencemens, on ne prenoit point garde à la forme; les pointues, les étroites, les globeuses, tout passoit : les panachées un peu nettes avoient un prix excessif.

La culture ayant découvert la richesse de cette fleur, les curieux l'ont étudiée, et se sont formé des principes qui ont fait jeter toutes les anciennes plantes que l'on avoit tant admirées.

Ces principes ont leur justesse : ils demandent une belle forme, les feuilles de la fleur rondes, étoffées, larges dans toute leur étendue, qu'elles ne renversent point; que la fleur ne globe point; que le panache soit net; qu'il soit accompagné d'un beau noir; que le vase soit proportionné à la largeur de la fleur, et qu'elle soit lustrée et brillante.

La rondeur de la fleur lui donne beaucoup de grâce; les pointues sont détestables; les feuilles doivent être étoffées, c'est-à-dire, épaisses; celles qui sont minces plient et se renversent, il y a plus de couleurs dans les étoffées que dans les minces. L'étoffe contribue à faire durer la plante en fleur, et même à la netteté des couleurs et au lustre.

Les feuilles de la fleur doivent être larges dans toute leur étendue : la largeur, par le haut du vase, fait la rondeur; par le bas, elle fait le gros vase : ce bas se nomme *la culotte*; lorsqu'elle est étroite, on les nomma *serrées de la culotte*. La largeur forme le beau vase, quand il a une juste longueur.

La fleur ne doit point glober. On dit qu'une tulipe globe, quand le milieu du vase est considérablement plus large que le bas, et que la circonférence du haut est plus petite que celle du milieu.

Il est essentiel que le panache soit net; le panache est le jaune ou le blanc, qui se remarque dans les tulipes : ce que l'on dira du jaune, doit s'entendre également du blanc; il faut que ce jaune et ce blanc soient absolument net, et qu'il ne reste dans le jaune aucune trace de couleur, aucune raie ni points, de manière

que

que le jaune paroisse vrai jaune où il perce la couleur. Plus le jaune est doré, plus la plante est belle; le panache blanc de lait est aussi le plus beau.

Il faut aussi que ce jaune soit accompagné d'un beau noir; ce noir, dans les belles tulipes, perce à côté du jaune, il relève le jaune et la couleur naturelle de la tulipe. Plus il est par grands traits, plus la plante a de mérite; on méprise absolument celles qui n'en ont point.

Ce n'est que sur la fin du dix-septième siècle qu'on a trouvé, par les semences, des plantes avec du noir; on les a beaucoup semées, et ce sont les mères des belles de ce siècle.

Le vase doit être preportionné à la largeur de la fleur : les trop longs choquent la vue, les trop courts sont comme camus : la largeur du vase décide, à la vue, de la longueur qu'il doit avoir; les plus grands vases bien proportionnés sont les plus beaux; les petits sont à jeter.

Il faut que la tige soit haute, ce sont celles du premier ordre; qu'elle soit ferme; les tiges foibles plient par les vents, renversent leurs fleurs, ou serpentent, ce qui est désagréable.

Toutes ces perfections ne sont point estimables, si elles ne sont soutenues d'un grand brillant, surtout au dedans de la fleur : quand elle est brillante au dedans et au dehors, elle est estimée magnifique.

Le vase doit avoir six feuilles, excepté les doubles qui en ont douze ou quinze et davantage; mais les curieux ne les estiment point : les recherchées sont celles qui ont six feuilles, trois dedans et trois dehors : le plus ou le moins vient d'un accident, et non d'un défaut. Lorsqu'elles en ont sept ou huit, c'est la force de la séve qui les multiplie : quand elles en ont moins, c'est un hasard du mauvais temps, et souvent l'effet d'un coup de gelée; elles reprendront dans la suite leurs six feuilles. Celles de dehors doivent être égales à celles du dedans : si celles de dehors sont plus hautes que celles de dedans, c'est un défaut; et quand elles paroissent pointues, elles sont méprisables.

La fleur doit s'ouvrir parfaitement, et conserver ses couleurs tant qu'elle est en fleur, sans qu'elles s'imbibent; celles qui ne s'ouvrent pas bien, sont à rebuter : elle doit finir et se sécher en renversant ses feuilles au dehors, et non en les resserrant contre le chaton : celles qui resserrent, ne s'ouvrent jamais bien, et s'imbibent ordinairement.

Les paillettes ou étamines doivent être brunes, c'est une beauté; les jaunes sont désagréables. A l'égard des pivots, ils n'ont rien qui contribue à la beauté de la plante, et ne servent qu'à distinguer les espèces quand elles sont dans les mêmes couleurs.

Le fond de la tulipe fait un grand ornement; ce fond qu'on nomme *la plaque*, est un rond vert ou brun, ou noir ou musc, qui se trouve dans le bas de la fleur, d'où sortent les feuilles. Ces fonds sont souvent coupés de jaune et de blanc : ceux qui sont purs et verts de pré, veloutés, et que le panache ne coupe point, font un beau point de vue, qui est une perfection, et fait présumer que la plante se soutiendra long-temps dans ses beautés.

L'on ne peut donner une plus juste idée de la beauté du panache, que la netteté et la distinction parfaite des couleurs entr'elles, tranchées nettement et séparées les unes des autres; ce qui est précisément le contraire d'un beau tableau, dont les couleurs doivent s'allier et se marier ensemble. Plus les couleurs se heurtent dans la tulipe, et sont distinguées l'une de l'autre, plus la tulipe est parfaite.

Il y a trois sortes de panaches : le premier en ordre, est celui qui est par grands traits de jaune bien tranchés, dont l'origine prend depuis le fond de la fleur, laissant le fond pur et entier, monte jusqu'au milieu du vase. Il faut que ce jaune soit bien doré, qu'il perce la couleur de la tulipe aux deux côtés de chaque feuille, et qu'il reste de la couleur entre ces deux jaunes aux six feuilles d'environ la moitié de la largeur de la feuille, et que cette couleur conservée au-dessus du fond entre ces deux jaunes, soit coupée d'un beau noir. Il faut aussi que tout le long de ce jaune, à chaque côté de la feuille, il y ait de grands traits de noir qui accompagnent ce jaune, en sorte que le jaune soit entre la couleur du milieu de chaque feuille et le noir. Quand ce noir coupe le jaune de place en place par des traits qui le rétrécissent, sans le couper entièrement, et que le jaune coupe aussi par quelques traits noirs, c'est un panache bien travaillé et qui fait un bel effet. Au-dessus de ce premier jaune, qui monte depuis le fond jusqu'à la moitié du vase, il faut que la couleur reprenne tout le vase, que le milieu du vase soit sans jaune, et que le jaune ne reperce que le haut du vase par de grands traits aux deux côtés de chaque feuille, conservant dans le haut du vase, comme dans le bas, de la couleur entre les deux jaunes de chaque feuille, et que ces traits de jaune du haut du vase, soient aussi accompagnés de traits de noir qui coupent la couleur par tout où ils percent. Si les traits de jaune et de noir, au haut du vase, sont d'un quart de largeur de la feuille, en sorte qu'il n'y reste que moitié de la couleur, et que les traits de noir soient proportionnés à ce jaune, la plante est magnifique. On nomme ces grands traits *pièces emportées*; ils forment comme un bordé d'or tout autour du vase, qui perce le dedans et le dehors de la fleur. Ces seconds traits de jaune, par le haut, s'appellent des *yeux* : quand ce panache est revêtu d'un grand brillant, et que la couleur du dedans est plus vive que celle de dehors, ou même plus foncée, l'on dit que la tulipe a ses beaux habits.

Il est impossible que cette régularité puisse arriver à toutes les feuilles: lorsque la moitié fait cet effet, et que les autres ont du panache, la plante est toujours très-belle, et l'on doit espérer de la voir dans toute sa magnificence.

Les panaches en blanc doivent avoir les mêmes perfections : il faut que la couleur domine le panache, quand il est jaune. Lorsque le panache est en blanc, il faut que le panache domine la couleur; les dernières ont ordinairement trop de couleur.

Le second panache est celui qui coupe le fond par de grands traits, de manière qu'il paroît peu de fond, ou même point du tout; il est confondu dans le panache. Quand le travail et la disposition du panache forment les traits du premier ordre, que la couleur domine le jaune, et qu'elle a les qualités requises de la forme de l'étoffe, du noir et du brillant, ce second panache est magnifique, mais inférieur au premier.

Le troisième est celui qui est par broderie : on l'appelle *broderie*, parce que les traits, tant de couleur, que du noir et du jaune, semblent partagés par compartimens, et par égale portion entre eux dans toutes les feuilles : lorsque le noir est bien marqué, que l'or est net, et qu'elle a toutes les autres qualités de la forme de l'étoffe et du brillant, ce panache a ses beautés.

Plus les traits en sont grands, plus cette broderie a d'agrémens. Les anciens ont fait une distinction de grande et de petite broderie : il ne faut pas conclure comme eux, que celle où l'on voit ce panache en broderie, se reprodnira toujours de

même ; la nature se joue : une fleur est cette année en brnderie, qui l'année prochaine panachera par grands traits ; de même le panache sera cette année par grands traits, qui se reverra en broderie. Le jeu de la nature est admirable dans cette plante, et lui donne du mérite. Il est impossible qu'une plante si délicate et si belle puisse toujours se maintenir précisément dans les mêmes traits : les plus belles varient d'une année à l'autre. Nos anciens ont inventé le nom de *parangon* et de *parangonnée*, pour nous donner l'idée de tulipes constantes : ils pouvoient en avoir, ne connoissant qne deux couleurs dans les tulipes, qui ne dnnnoient pas un grand jeu à la nature : le noir qu'on a trouvé, et qui relève si fort cette plante, occasionne aussi ces variétés.

Il y a des panaches qui tirent leur origine du bas de la fleur, et montent jusqu'au haut du vase par des traits en fnrme de lignes; quand ils sont accompagnés d'un beau noir, et des antres qualités, ces panaches font encore de très-belles tulipes.

Cette fleur s'est partagée dans l'Eurnpe en deux espèces très-différentes, quoique sans doute nées de la même espèce. Les Hollandois et les Flamands ont des tulipes plus hautes, et d'un plus grand vase que le reste de l'Europe, d'une couleur et d'un panache différens. Leurs tulipes snnt violettes, cerises, pourpres et rnuges, de différentes nuances, elles ne panachent qu'en blanc; plus ce panache est blanc de lait, plus il est estimé. Celles de France, d'Allemagne, d'Italie, et de tnus les autres pays de l'Europe, sont de couleur canelle, grise, musc, gris de lin, et de plusieurs nuances. Dans ces couleurs, il y en a quelques-unes de rouges; elles panachent en jaune. On en trouve dans les rouges et les gris de lin quelques-unes qui panachent en blanc; ces dernières ne sont pas de durée, et rarement elles atteignent les beautés de celles qui panachent en jaune. De même les Flamands trnuvent des plantes qui panachent en jaune, mais dnnt le jaune est rarement doré ; il tire au citron ; ils nomment ces dernières des bizarres. Il y en a de très-belles.

Les baguettes qu'on tire de Flandre et d'Hollande, périssent en France en deux ou trois ans. Si elles résistent trois ans, elles diminuent de la hauteur et de la grandeur de leur vase, brouillent leurs panaches ; et les oignons qui snnt naturellement très-gros, deviennent petits et périssent à la fin. Les plantes de France font le même effet en Flandre et en Hollande; chaque espèce veut son climat. Les curieux de France tirent des baguettes et des bizarres de Flandre et d'Hollande ; ces baguettes donnent de la grace au coup d'oeil de leurs planches ; dans une planche de cinq cents tulipes, ils en mettent une vingtaine; un plus grand nombre rendroit le coup d'neil trop clair.

Il faut faire ici une observation snr ces différens panaches. Les Flamands et les Hollandois veulent que leurs tulipes soient toutes en blanc; que ce blanc contienne presque tout le vase de la fleur, et qu'il n'y ait que le haut de la feuille nù il reste de la couleur, comme des traits accompagnés d'un beau noir; ils sont charmés de ce panache ; les autres nations ne l'estiment point : la perfection de leurs panaches est le blanc de lait.

Les anciens ont cru que le panache venoit de maladie. Ce sentiment n'étoit fondé que sur ce que la hauteur de la tige des couleurs pures diminuoit en panachant ; d'où ils ont conclu que l'oignon, en panachant, contractoit une maladie.

Il est plus censé de croire que ce panache provient d'une séve modérée, et que les couleurs qui sont pures, brouillent leurs couleurs par une force de séve; en

sorte qu'elles sont toutes confondues en une seule couleur, et qu'à force d'être plantées et de pousser des fleurs, cette séve diminue de vigueur, et se modérant, opère la séparation des couleurs, et forme le panache; de même qu'un arbre, dans la force de la séve, ne pousse que des branches à bois, et ne porte de fruit que par succession de temps, quand la séve se modère et les met à fruit.

La vigueur que l'on voit aux oignons des panachées, et le temps que l'on plante les mêmes oignons, ne permettent pas de penser que les panachées ayent aucune maladie. Tout oignon qui en est affecté périt la première ou la seconde année, et même souvent avant de le replanter.

Terre propre aux Tulipes.

Les tulipes viennent partout, cependant les terres sablonneuses et légères les conservent mieux que les terres fortes. On peut néanmoins amender les terres fortes avec du terreau de fumier de cheval, bien consommé de deux ans, bien labourer le tout, et le passer à la claie.

Il faut faire préparer les planches en juillet (thermidor) aussitôt qu'on a déplanté les tulipes; y mettre des amendemens nécessaires, et les faire labourer cinq à six fois avant de replanter les oignons, de sorte que le terreau soit bien mêlé, de peur de les pourrir.

Si l'on pouvoit, un an avant, préparer des terres qu'on rapporteroit dans les planches, en ôtant les anciennes, on feroit fort bien.

La tulipe aime la terre légère, et fumée de fumier bien consommé de long-temps.

Il y a une observation générale à faire à l'égard des terres pour toutes sortes de plantes, c'est que les terres qui n'ont point servi auparavant aux plantes où on les destinoit, y sont plus utiles que celles qui y ont servi. La raison est qu'il y a un sel propre dans toute terre pour toute plante, et que si on se sert d'une terre où il y a eu des choux, les choux n'ayant usé que le sel qui leur convient, les tulipes y seront mieux que s'il y avoit toujours eu des tulipes qui eussent consommé le sel qui leur est propre, et si l'on ne rengraissoit pas les terres par les terreaux qui leur fournissent de nouveaux sels, les tulipes périroient à la fin. Remarquer bien la manière dont on accommodera les terres, afin d'observer si on n'a rien à ajouter ou diminuer dans les réparations. Si on y réussit dans une manière, on pourra s'y tenir. Eviter l'avis de certains curieux qui, en voulant forcer nature, pas des préparations de terres chimériques, ont perdu toutes leurs plantes. N'employer ni poudrettes, ni terres d'égoût, ni vase de rivière et d'étang.

Temps et manière de planter les Tulipes.

On plante les tulipes depuis la mi-octobre jusqu'à la fin de novembre (de la mi-brumaire à la mi-fructidor).

Examiner bien les oignons avant de planter, ôter ceux qui sont malades; si on voit du moisi qui ait amolli la première tunique, ou si on voit des taches livides; si elles sont légères, il faut les couper légérement; si elles gagnent le quart, ou plus de la première enveloppe, il faut l'ôter tout à fait, et prendre garde de blesser le cul de l'oignon d'où sortent les racines. Planter ces oignons à part; il en périra, mais il s'en sauvera plusieurs.

Les planches labourées et dressées au rateau, tirer dessus au cordeau des traits

en long de six pouces en six pouces, et refendre ces traits par d'autres en travers, aussi de six en six pouces, afin que de tout sens les oignons étant placés aux endroits où les traits auront croisé, ils soient dans une distance égale.

Les planches doivent avoir trois pieds quatre pouces de largeur au moins sur telle longueur qu'il plaira; mettre six oignons de front sur cette largeur, et on aura ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre les panachées ou les couleurs, ce qui est très-utile. Visiter tous les oignons avant de planter, et prendre garde si la peau est ouverte au cul de l'oignon; si elle ne l'étoit pas, les racines pourroient remonter, et l'oignon périr ou ne faire qu'une fleurette.

Les oignons de panachées surtout se doivent mettre sur toutes les planches avant d'en enfoncer un en terre, de crainte qu'on ne voulût changer le plant, à quoi il n'y auroit plus de remède; mais quand on voit tous ses oignons sur terre on change et on accommode mieux le tout à sa volonté.

On ne doit guère enfoncer les tulipes plus de trois bons doigts en terre; il ne faut pas enfoncer l'oignon sans plantoir; un oignon peut rencontrer une pierre ou du verre, et se blesser; il faut lui faire son trou avant de le mettre en terre, ou du moins avec les trois premiers doigts, et bien placer toujours sa tulipe, en l'enfonçant sur l'endroit où les traits marqués se croisent.

Les belles tulipes panachées doivent être toutes décrites; pour les mettre en terre par ordre, si les planches ont six rangs de front, il faut avoir de grands tiroirs plats séparés par six rangs de petits carrés de front, et par autant de petits carrés de longueur qu'il sera nécessaire. Si la planche a cinquante rangs de longueur, on pourra mettre la planche en son ordre, en cinq tiroirs qui auront chacun dix rangs de longueur, ou en dix de cinq rangs, ce qui est moins embarrassant; on doit en mettant les oignons dans les carrés des tiroirs pour les arranger, les assortir par la différence et le mélange des couleurs, ce qui est très-agréable quand les fleurs sont venues; plus on les opposera l'une à l'autre, plus on les fera paroître; les plus hautes seront mises dans les rangs du milieu.

Gouvernement des Tulipes, depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.

Quoique les tulipes soient robustes, elles viennent cependant beaucoup mieux quand on les choie; quelques-uns les couvrent pendant les fortes gelées, cela n'est pas absolument nécessaire; lorsque les gelées sont passées et qu'il fait doux, il faut manier doucement la terre avec la main, d'un bon pouce d'épais, et la briser; cela ôte le limon et la verdeur que les pluies de l'hiver et les neiges engendrent sur la terre; cela donne de la liberté à la plante pour pousser, et rend les planches propres. Si on voit alors des feuilles gâtées, soit par moisi, soit par gales, chancres, taches ou raies blanches, qui les prennent par coups de froid ou de grêle, il faut les couper légérement jusqu'au vif; il est bon de couvrir celles que l'on coupe dans les belles panachées avec un verre percé par le haut, dont le pied est coupé.

Lorsque les boutons veulent sortir de terre au printemps, il faut commencer à arroser les tulipes, à moins qu'il ne pleuve; cet arrosement nourrit la fleur, et regarnit l'oignon de terre que les gelées dégarnissent. De plus, le commencement du printemps étant sujet aux grands hâles, le soleil qui attire doucement la vapeur de la terre mouillée, nourrit de cette vapeur le bouton tendre, au lieu que son ardeur le fait avorter sans ce secours. Quand on arrose par le hâle, on met les toiles

aux belles panachées pendant trois ou quatre jours pour leur ôter le soleil, s'il est ardent.

N'arroser que dans les temps doux ; si on arrosoit à contre-temps, il pourroit arriver des gelées qui incommoderoient ces tulipes.

Les oignons sont sujets à des maladies intérieures ; l'on croit planter un oignon sain lorsqu'il est ferme et blanc sous sa peau, sans aucune tache, surtout lorsque le germe pousse, et que le cul s'enfle pour pousser ses racines, cependant l'on en trouve de pourris tous les ans au printemps ; cette pourriture s'attache au bas du germe par le venin de quelque mauvaise veine de terre, ou elle s'est formée dans le coeur avant de planter.

Ces oignons pourris font des vides qui déshonorent les belles planches ; on les regarnit par d'autres tulipes qu'on enlève dans d'autres planches, soit de plantes de réserve, avec l'emporte-pièce, et on transplante l'oignon et la fleur ; on ajuste cette nouvelle fleur au rang et au niveau des autres ; et quand cette opération est bien faite, la plante semble avoir fleuri dans la place qu'elle occupe.

Il est à propos de ne faire ce remplacement qu'en fleurs, parce que l'on prend celle dont la fleur paroît magnifique ; on doit la prendre dès que le bouton s'ouvre, et que l'on peut voir sa beauté, afin qu'elle reprenne mieux, et qu'elle achève de fleurir dans la planche ; elle durera plus long-temps que si on attendoit qu'elle se fût ouverte.

Si on veut imiter les curieux, il est nécessaire d'avoir deux emporte-pièces de cuivre ou de fer blanc (*voyez* la *fig.* 33 des outils du jardinage) : ceux de cuivre sont plus forts et durent plus long-temps ; ils doivent être d'un cuivre qui ne soit guère plus épais que le fer blanc. Il faut d'abord en avoir un rond, fendu du haut en bas. Dans cette fente on fait sept ou huit charnières, aux deux côtés, qui s'emboîtent l'une au-dessous de l'autre, et se ferment par une broche de fil de fer, qui passe à travers toutes les charnières, et ferme l'emporte-pièce : il faut qu'il ait huit à neuf pouces de hauteur, six pouces de diamètre par le haut, et qu'il ait deux lignes de moins de diamètre par le bas, pour retenir la terre : les broches doivent aussi avoir, par le haut, un petit anneau pour les tirer aisément des charnières.

On enfonce ce premier emporte-pièce, de toute sa hauteur, en terre, où on veut remplacer, et on le tire après : il apporte avec lui la terre, on défait la broche, il s'ouvre, on vide la terre.

Il faut alors avoir un second emporte-pièce de la même hauteur, mais qui n'ait que cinq pouces et demi de diamètre, afin qu'il entre aisément dans le trou fait avec le premier : on retrousse les feuilles de la fleur, qu'on veut mettre dans la planche, et on les attache avec du fil ou de la laine : on pose le second emporte-pièce, qui doit avoir quatre côtés dans sa rondeur, de manière qu'au lieu de n'être fendu que d'un seul côté, comme le premier, il est nécessaire que celui-ci le soit de quatre, et qu'il soit composé de quatre parties égales, qui se rejoignent par les charnières, comme le premier, et se forment par les broches de fil de fer, ce qui donne la commodité de les faire aisément entrer dans la terre, et de ne point ébranler la terre qui environne l'oignon de la fleur ni ses racines, en le sortant de l'emporte-pièce : pour enlever la plante, il faut le poser de manière que la fleur soit au milieu, et que l'emporte-pièce ne touche ni à la fleur ni aux feuilles.

On enfonce ce second emporte-pièce de toute sa hauteur ; et dès qu'on ne peut plus l'enfoncer avec les mains, on monte des deux pieds dessus, en appuyant sur les épaules de quelqu'un, et on pèse sur les emporte-pièces en secouant le plus

légérement qu'on peut, jusqu'à ce qu'il soit entré de trois quarts au moins de sa hauteur : prendre garde, en placant les pieds et en secouant, de toucher à la tige et aux feuilles de la fleur : dès qu'il est entré, descendre et tirer par les anneaux l'emporte-pièce; la plante viendra avec ses racines.

On place ce second emporte-pièce dans le trou fait; mais auparavant il faut gratter, avec la main le fond du trou comme d'un petit labour, et l'ajuster en l'unissant : prendre garde que la plante ne soit trop haute ni trop basse et l'ajuster au niveau, en ôtant ou en mettant de la terre dans le trou, afin de la mettre au rang des autres, tirer alors deux brochea qui tiennent une des quatre parties; ébranler doucement cette partie, en tenant de la main les voisines; faire quitter les charnières des deux côtés; tirer cette première partie hors de terre, couler de la terre dans le vide qu'a fait cette partie; presser cette terre avec les broches ou avec un petit piquet, pour bien remplir ce vide jusqu'au haut; tirer ensuite une autre broche, et tirer une seconde partie; faire de même pour remplir successivement les quatre parties; presser alors avec les mains, tout autour de la plante, la terre dont on a rempli, et remplir au niveau de la planche; gratter légérement, avec la main, la terre autour de trois ou quatre des planches voisines, et donner un petit arrosement : la plante ne souffrira point de cette opération, si elle est bien faite, et il ne paroîtra pas qu'elle ait été remplacée.

Ne point craindre que cela porte préjudice au plant, soit en altérant l'oignon, soit à la beauté de la fleur pour l'année suivante. Cette opération ne fait aucun préjudice ni à l'un ni à l'autre.

Quand on aura remplacé, si le soleil le lendemain est ardent, mettre les toiles et leur ôter le soleil, au moins le lendemain de l'opération; elle réussira parfaitement si on la fait à la veille de la pluie.

Une tulipe fleurie doit conserver ses belles couleurs pendant douze jours au moins; plus elle les garde, plus elle a de mérite.

On peut les arroser pendant la fleur : un oignon de tulipe s'altère pendant sa fleur comme une autre plante, et les fleurs durent beaucoup plus quand l'oignon est humecté, que lorsqu'il souffre par la chaleur. Dès que la fleur est avancée, ne plus arroser, on pourroit les échauder.

On aura soin, pendant la fleur, de les couvrir avec des toiles posées sur des berceaux, et ce, durant l'ardeur du soleil : on fera la même chose lorsqu'il pleuvra; cette précaution les conservera plus long-temps en fleur.

On ôtera les toiles quand on sera sûr du temps, et lorsque le soleil ne donnera plus sur la planche.

Remarques pour éliter les Tulipes quand elles sont en fleurs : choix de celles qui sont propres pour graines.

La fleur venue, on arrache soigneusement les oignons, dont les fleurs n'ont point les qualités requises.

Il faut remarquer séparément les couleurs et les panaches, les hasards parfaits pour première planche, ceux d'après pour les secondes planches, les couleurs élitées, dont on fera toujours des planches à part, et les tulipes, dont on veut réserver des graines; ce qu'on pourra faire aisément avec des laines de différentes couleurs qu'on attachera à la tige de la fleur, et dont on gardera mémoire par écrit ou par des numéros.

Digitized by Google

Il faut aussi donner des noms aux belles tulipes, et les décrire pour voir leur constance, leur progrès et leur diminution, auquel cas, au lieu de laine, il sera bon de lier à la tige des morceaux de cartes numérotés, et relatifs au mémoire, sur lequel on fera leurs portraits, ou de petits carrés de plomb passés dans la tulipe avec un fil qui tienne le plomb, et sur lequel on mettra un chiffre qui dira, par le registre, quelle est la plante.

Ainsi, par exemple, il faudra écrire, n°. 1. couleur bizarre en gris de lin, ou autre couleur panachée d'un très-beau jaune doré par grandes pièces emportées, moyen ou grand vase, belle forme étoffée, haute ou moyenne tige avec un beau noir magnifique et très-brillant, fond vert conservé ou emporté.

Repasser les hasards; faire les remarques pour la belle planche, lorsque la fleur est près de passer : consulter le registre, être sévère censeur; rappeler dans ce moment toutes les qualités que doivent avoir les belles tulipes; prendre garde si les couleurs ne s'imbibent point; alors si elle conserve ses beautés décrites, on la confirmera pour la belle planche, et on rejettera celles qui auront déclinées.

Le choix des tulipes réservées pour graine, demande un peu d'usage. L'instruction qu'on peut en donner, est qu'il faut en marquer de plusieurs espèces, panachées ou couleurs nuancées, de belle forme, hautes, de grands vases, étoffées, fortes en couleurs et changeantes. On ne semoit autrefois que des couleurs; cependant la pratique a appris qu'en semant des panachées, les premières fleurs de ces élèves devenoient aussi panachées et d'espèces différentes de celles qu'on avoit semées. Ce qui est certain, c'est que les graines de couleurs panachent plus difficilement que les graines de panachées.

Les tulipes pour graines marquées, on rompt les têtes de toutes les autres tulipes, afin de les empêcher de travailler inutilement. L'oignon emploie à sa conservation la nourriture qu'il lui auroit fallu pour ses graines, et se fortifie, la graine altère beaucoup l'oignon.

N'en point laisser porter graine sans la vouloir avoir.

Lorsque les graines fleuriront, il faut les éliter, arracher toutes celles qui n'ont pas une forme parfaite, qui n'ont pas d'étoffe, qui n'ont point de fond, et les basses. Il est inutile de s'amuser à cultiver du médiocre; on ne doit chercher que du très-beau; et pour y parvenir, il faut éliter les couleurs parfaites, les marquer par numéros pour les multiplier; et si on veut parvenir au sublime, ne s'attacher qu'aux couleurs hautes, et dont le fond est vert de pré pur. Plus il est épais en couleur, plus on doit en espérer : ce sont ceux qui panachent le plus aisément, et qui font les plus beaux panaches. Les plus belles couleurs marquées par numéros, on laisse debout celles qui paroissent avoir belle forme, et de l'étoffe, pour les revoir l'année suivante, et on décrira celles qui le mériteront. Les fonds verts coupés de jaune réussissent, mais les verts de pré veloutés l'emportent sur tous les autres. Il faut en laisser venir en graine; choisir les plus grands vases, les plus hautes, les plus étoffées et les plus brillantes. On doit encore remarquer certaines couleurs qui ont l'air sale, ou blanchissantes dans leur couleur au dehors, dont le dedans est abricoté et vif. Ces couleurs n'ont pas de brillant; mais, en séparant leurs couleurs par les panaches, on les trouvera très-brillantes; les fonds couleur de colle-forte, font encore de très-beaux panaches. Tous les fonds où il paroît ce que les anciens ont appelé *plaque*, qui sont des traits de jaune qui coupent ou couvrent le fond, ou de blanc ou de bleu, ne feront jamais

jamais de si belles panachées que les fonds vert de pré; et rarement on en trouvera du premier ordre.

La fane ou vert des tulipes ne mérite aucune attention. On cherche de belles panachées; et lorsqu'elles sont en fleur, on ne s'amuse plus au vert.

Quand, l'année suivante, dans les couleurs élitées ou numérotées, on trouve des panachées, on les appelle *hasards*. Ce terme est très-propre à marquer l'effet de la neture.

La science du curieux ne parviendra jamais à trouver aucune règle, qui puisse lui indiquer les couleurs qui doivent panacher. C'est donc un pur hasard d'en trouver qui panachent.

Pour parvenir au très-beau, il seroit bon de jeter tous les hasards où l'on ne voit aucun noir. L'on peut compter pour règle assurée, que lorsqu'il n'y en a point du tout, et que le panache est net et assez étendu dans les fleurs, et la plante bien venue, c'est-à dire, que la fleur a pris sa hauteur et qu'elle a bien fleuri, jamais ces plantes-là n'en auront pour faire une plante du premier ordre.

On doit penser différemment, quand le vase ou la tige est maléficié de gelée, grêle ou autrement; il faut alors les mettre à revoir, jusqu'à ce que l'on voie une fleur bien venue.

Temps auquel se déplantent les Oignons de Tulipes, leur ordre et leur conservation, Graines de Tulipes, temps de les semer, et leur culture.

Le temps de déplanter les tulipes est quand la tige de la fane est sèche: choisir de beaux jours pour serrer les oignons secs, ne les laissant au soleil, en les déplantant, que le moins possible. Les éplucher en les levant, prenant garde, en les épluchant, d'ôter la peau où tient la tige, ce qui pourroit faire périr les oignons.

Les oignons levés, les mettre dans des paniers à l'aise, sans les trop remplir. Si on les remplissoit trop, le feu s'y mettroit, et ils périroient. Conserver toujours l'ordre des marques; séparer les oignons de chaque sorte, et mettre une carte écrite sur eux, laquelle indiquera quels ils sont.

En déplantant les belles panachées, suivre le même ordre tenu en les plantant, et remettre, dans chaque case des tiroirs, l'oignon de son rang, avec une carte, où son nom ou son numéro est écrit.

Il ne faut pas lever les oignons réservés pour graine, que le chaton qui la contient, ne montre, en s'ouvrant, qu'elle est mûre et sèche. Etant cueillie, la laisser dans son chaton au soleil, liant le dessus du chaton avec un fil, afin que le chaton ne s'ouvre pas tout à fait, et ne fasse perdre la graine; le casser ensuite pour l'en tirer toute, et la nettoyer, quand le mois de septembre (fructidor) sera venu.

On sèmera la graine de tulipe au mois de novembre (brumaire): on prépare bien une planche de terre, ou, au défaut, une plate-bande, au levant, ou au couchant; on répand la graine dessus, la moins épaisse qu'on peut, et on couvre la graine semée, d'un petit doigt de la même terre que celle de dessous. Ces graines ayant poussé la première année, aussitôt que leur fane sera séchée, on les tire de leur pépinière, et on les plante par planches, pour les déplanter tous les ans comme les autres: elles jettent, dès la seconde année, un fondant qui s'enfonce plus avant dans terre que le petit oignon qu'on a planté: c'est ce fon-

dant qu'il faut chercher avec soin, et jeter le reste; autrement on multiplieroit l'espèce à l'infini, d'autant plus qu'un oignon de trois ans en fournit trois ou quatre, jusqu'à ce qu'il ait acquis une certaine grosseur pour fleurir, ce qui arrive à la quatrième ou cinquième année au plus tard.

Avoir soin d'arroser les graines dans les temps chauds, lorsqu'elles en auront besoin. Les tenir toujours nettes des mauvaises herbes, et les couvrir à plat dans les fortes gelées.

Article IV. *Des Fleurs et Plantes d'agrément ou de parterre.*

Abutilone. *Sida abutilone.* Son nom générique latin est *sida*, dont il y a trente-quatre tant espèces que variétés. La plus grande partie a des fleurs d'un beau jaune, d'autres en portent de blanches, et deux ou trois espèces les ont violettes ou purpurines. Les *abutilones* sont de la famille des mauves; elles sont agréables par leur port et la beauté de leurs feuilles douces au toucher, et cotoneuses. Ses différentes espèces sont ou plantes ou sous-arbrisseaux. On les multiplie de graines qu'on doit semer sur couche. Il leur faut une bonne terre, une exposition au soleil et un arrosement ordinaire. Ce genre de plantes ne fait pas un grand effet dans un parterre, mais elles peuvent occuper et amuser un curieux. On cultive au jardin des Plantes quelques espèces, telles que *sida angustifolia*, arbrisseau à feuilles étroites, à fleurs jaunes, originaires des îles de France et de Bourbon.

Sida peruviana. Arbrisseau du Pérou, qui s'élève à la hauteur de cinq ou six pieds, et dont les fleurs sont d'un blanc un peu soufré.

Sida reflexa, ou à pétales recourbés. Arbrisseau qui ressemble beaucoup au précédent.

Sida abutilon. Abutilon ordinaire. Plante annuelle à fleurs jaunes, et à belles feuilles. Elle vient des Indes.

Sida amplexicaulis. Plante annuelle, de la hauteur de deux ou trois pieds, à fleurs d'un jaune pâle.

Sida planiflora, à belles feuilles larges et à fleurs jaunes. Elle vient de l'Inde.

En général on trouve des *abutilones* dans l'Asie, l'Afrique et l'Amérique; mais dans les pays chauds de ces trois parties de la terre. Il faut une bonne serre d'orangerie pour les abutilones vivaces. Ils seroient mieux en serre chaude.

Comme on cultive plus volontiers les *abutilones* annuels que ceux qui sont arbrisseaux, à cause de la difficulté de conserver ces derniers pendant l'hiver, on les a placées dans les plantes.

Acanthe sans épines, *acanthus mollis*. Branc-ursina d'Italie. Cette plante offre dix espèces connues. On en trouve en Italie, aux Indes, et plusieurs au Cap de Bonne-Espérance. On ne parlera que de l'*acanthus mollis*, dont les découpures des feuilles ont paru si belles qu'on les a choisies pour servir d'ornement aux chapiteaux de l'*ordre Corinthien*.

Il sort de la racine de cette plante des grandes feuilles larges et découpées. De leur centre il s'élève une tige de la hauteur de deux ou trois pieds, fort droite. Les fleurs naissent au milieu de cette tige, et continuent jusqu'au sommet. Elles ne sont composées que d'une seule feuille blanche, longue et aplatie. Ces fleurs ne font pas un grand effet; mais on cultive la plante à cause de la beauté de sa feuille. La *branc-ursine* aime les lieux humides; ainsi il faut lui donner de fréquens arrose-

mens, et la placer à l'ombre. Elle est vivace; on la multiplie de graines, ou par des oeilletons qu'elle produit. On lui a donné le nom d'*acanthus* qui signifie *épine*, parce que les découpures de plusieurs espèces sont terminées par un aiguillon très-pointu. Le nom de *branc ursine* vient, dit-on, de ce qu'on a cru trouver de la ressemblance entre la feuille de cette plante, et le pied d'un ours.

Achillée. *Achillea.* On en connoît vingt-sept tant espèces que variétés. Ce genre renferme en général la *santoline d'Orient*, l'*eupatoire de mesué*, l'*herbe à éternuer*, la *mille-feuilles*, la petite *tanaisie de Tartarie*, etc. On parlera de ces plantes suivant l'ordre alphabétique; mais on va faire mention de quelques espèces d'*Achillées*, auxquelles ce nom est plus commun qu'aux autres.

1. *Achillea aurata.* Achillée dorée. Cette espèce, qui est vivace, ne s'élève qu'à un pied et demi ou environ. Les feuilles sont un peu longues, étroites et blanchâtres. Les fleurs, en bouquets, sont d'un jaune doré. Cette achillée vient du Levant. Il lui faut une bonne terre ordinaire; l'exposition au soleil, et la serre d'orangerie en hiver. Si on la laisse en pleine terre, il faut avoir soin de la garantir des gelées. On la multiplie par ses racines, au mois d'octobre (vendémiaire). Elle fleurit en été. Il ne lui faut qu'un arrosement ordinaire, et médiocre en hiver si on l'élève en pot.

2. *Achillea compacta.* A fleurs compactes. Sa tige est droite, cannelée, cotonneuse dans sa partie supérieure, et haute d'environ deux pieds. Les feuilles près des racines ont plus de six pouces de longueur, les autres sont beaucoup plus petites découpées, velues et blanchâtres. Ses fleurs, petites, très-nombreuses, en ombelle ou parasol, sont d'un blanc jaunâtre, et forment un beau bouquet. Cette plante est originaire des montagnes des pays méridionaux de la France. On la multiplie en séparant ses racines. Même culture que la précédente. Elle est vivace.

3. *Achillea cuneifolia.* Achillée à feuilles en coin. Cette plante a été ainsi surnommée, à cause de ses feuilles qui sont formées en coin vers leur base. Elle ne s'élève guères qu'à quatre ou cinq pouces. Les fleurs sont blanches, forment une ombelle, et ont une odeur agréable. La plante est vivace, et se multiplie par ses racines. On la trouve dans les endroits pierreux des montagnes des Alpes et du Dauphiné; ce qui fait voir qu'elle est rustique, et qu'elle ne demande pas un excellent terrain.

1. Adonide. *Adonis.* On en connoît sept espèces, dont les unes sont annuelles, et les autres vivaces, indigènes ou exotiques. Les couleurs des fleurs sont aussi différentes suivant l'espèce. On en voit de rouges, de jaunes pâles et de blanches. Ces plantes sont toutes de la famille des renoncules. L'*adonis aestivalis* doit être regardé comme la plus belle espèce, à cause de sa fleur qui est d'un rouge vif. On en sème la graine en automne en pleine terre; mais le plant périra si l'hiver est trop humide. Si cet accident arrivoit, il faudroit semer de nouveau au printemps. La graine qui se répand d'elle-même, réussit beaucoup mieux que celle qu'on sème. Le plant, produit par la graine, n'a qu'un petit pivot, et presque pas de chevelu, ce qui rend la transplantation difficile; il faut par conséquent bien de l'attention en le relevant. L'exposition en plein air est celle qui lui est plus favorable. Dans une terre maigre la plante ne pousseroit que des tiges foibles ou grêles, et la couleur des fleurs ne seroit pas si vive. Il en seroit de même si elle étoit au pied d'un mur, exposée au grand soleil; mais dans une bonne terre elle jette des tiges plus fortes et plus nombreuses, et les fleurs qui se forment à leur sommet, sont d'un beau rouge vif et éclatant. L'adonide s'élève de huit pouces à dix-huit,

Il ne vient pas facilement dans les jardins de Paris. Ses fleurs paroissent vers la fin de l'été, et l'on en voit dans différentes campagnes de l'Europe.

2. *Adonide* printanière. *Adonis vernalis.* Cette plante est vivace et se trouve sur les collines et sur les lieux montagneux des provinces méridionales de la France, en Italie, en Autriche, en Suisse et en Sibérie. Les feuilles de cet adonide ressemblent à celles de la camomille, les fleurs sont au haut des tiges, et d'un jaune pâle un peu verdâtre. Il y a une variété que Linéus appelle *adonis apennina.* La fleur est plus grande que celle de la précédente. Ces deux plantes méritent d'être cultivées, à cause de leur port et de la grandeur de leurs fleurs; mais l'*adonide annuelle* leur est préférable.

Ageratt à fleurs bleues. *Ageratum caeruleum.*

On en connoît six espèces et une variété. Ce genre de plante a des rapports avec les èupatoires; les feuilles sont crenelées et obtuses au sommet; les fleurs sont en bouquet, et d'un bleu pâle. La tige de cette plante ne s'élève guères qu'à la hauteur d'un pied; on peut la voir au jardin des Plantes. Elle se multiplie par ses graines qu'on doit semer au printemps; son exposition est en plein air. Arrosement ordinaire : cette plante est annuelle.

Alcée. Ce genre de plant est de la famille des malvacées, et il n'offre que trois espèces ou variétés, qui sont la rose-trenière, celle de la Chine, et l'alcée à feuilles de figuier. On parlera des deux premières sous le nom de *rose-trenière*, comme étant plus connu.

Alcée à feuilles de figuier, *alcea fici folia.* Plante bisannuelle qui vient de l'Orient. Voyez *rose trenière* pour les trois.

Alkekenge. Quelques variétés d'alkekenge, tant annuelles que vivaces par leurs racines, les plus distinguées par leur feuillage, ou par leurs fleurs, peuvent trouver place dans les grands parterres, et surtout celle à grande fleur, *alkekengi amplo flore violaceo.* C'est une plante annuelle originaire de Perse, dont la tige herbacée, forte, anguleuse, rougeâtre, acquiert quatre ou cinq pieds de hauteur. Ses rameaux sont diffus, garnis de feuilles presque sessiles, oblongues et sinuées profondément. Ses fleurs, composées comme celles des autres *physalis*, ont un large calice découpé en cinq segmens profonds; un grand pétale campaniforme, très-évasé, légérement teint de bleu; cinq étamines réunies, et un pistil, dont l'embryon devient une baie ronde, de la grosseur d'une cerise moyenne, renfermée dans une grosse vessie pentagonale. Elle aime une bonne terre, et se multiplie par ses graines au printemps; souvent elle-même les seme dès l'automne. Quelques autres variétés, tant d'Europe que des deux Indes, quoique moins belles, ne sont pas méprisables.

Alysse, *alyssum.* On ne cultive guères dans les jardins d'ornement que l'*alyssum sapatile*, connu des jardiniers sous les noms de *corbeille d'or*, ou *thlaspi jaune.* C'est une plante presque rampante, dont les branches sont ligneuses; les feuilles d'un vert blanchâtre, et les fleurs d'un jaune d'or très-éclatant. Elles sont par bouquets aux extrémités des branches, et paroissent au mois de mai (prairial). Cette plante ne demande aucun soin, et ne craint point la gelée; les grandes neiges la pourrissent quelquefois. On la multiplie en séparant les racines, en couchant en terre les branches, ou par la graine qu'on sème en pleine terre, en automne ou au printemps; souvent elle se sème d'elle-même. Toute terre et toute exposition, excepté celle de l'ombre. Elle croît naturellement dans l'Autriche et dans l'Ile de Candie.

Amaranthe, *amaranthus*. On distingue vingt-sept espèces ou variétés d'amaranthes. La très-grande partie de ces plantes est des Indes, de l'Amérique méridionale, et quelques-unes de la septentrionale; mais il y en a peu qui soient de l'Europe. On ne parlera que des plantes qu'on cultive dans les jardins pour l'automne, sous les noms d'*amaranthes tricolor*, *d'amaranthoïdes*, *d'amaranthes queue de renard*, ou *disciplines de religieuses*; les botanistes les ont divisées pour les classes, pour les genres et pour les noms latins. On ne traitera dans cet article que de l'amaranthe des jardiniers.

Amaranthe passe-velours, *celosia cristata*. Cette plante annuelle doit être semée au mois de mars (ventôse) sur une couche chaude et sous cloche. Lorsque le plant a acquis la hauteur de quatre à cinq pouces, on le sépare et on le repique sur couche, à un pied de distance ou environ. On couvre ce jeune plant avec des cloches, jusqu'à ce qu'il soit parvenu à la hauteur de la cloche; observer qu'on soulève les cloches pour donner de l'air à la plante, lorsque l'ardeur du soleil est trop forte. Lorsqu'on prévoit une gelée en avril ou en mai de (germinal à floréal), on met des paillassons sur les cloches, et on les retire aussitôt que l'air commence à s'adoucir. Vers la fin de juillet, ou au commencement du mois d'août (en thermidor), on enlève les amaranthes de dessus les couches, et on les place dans les parterres. Quoique levées en motte, elles languissent et reprennent difficilement; leurs belles têtes sont penchées, et la plupart ne peuvent se relever. Pour éviter cet inconvénient, il seroit à propos d'élever le jeune plant dans des pots qu'on laisseroit dans la couche jusqu'au moment où on les transporteroit dans le parterre. Il ne s'agiroit alors que de dépotter les plantes qui ne fatigueroient en aucune manière. Il faut convenir que ce moyen ne peut être pratiqué que pour un jardin, mais que les jardiniers qui élèvent cinq ou six cents amaranthes ne peuvent employer cette ressource. Une belle amaranthe est celle qui a une grosse tête bien garnie et bien veloutée, et dont la couleur est d'un beau cramoisi fin. Sur ces plantes, à peine en trouve-t-on une qui ait cette qualité; la plupart ont de petites têtes, plusieurs petits fleurons qui sortent des aisselles, et de fausses couleurs.

Il y a une amaranthe *passe-velours* qui est jaune, mais elle n'est pas belle, et ne mérite guères d'être cultivée, parce que sa couleur est fade. Cette plante est trop connue pour avoir besoin d'une grande description. Elle vient de l'Inde et de la Guyanne, dans l'Amérique méridionale.

2. *Amaranthe à fleurs en queues*, discipline de religieuses; queues de renard, *amaranthus caudatus*. Cette plante annuelle s'élève à la hauteur de trois ou quatre pieds, et jette des épis qui ont souvent plus d'un pied de longueur. Ils sont d'un rouge cramoisi très-foncé, et ne font pas un bel effet. On en sème la graine en pleine terre, et l'on repique la plante où l'on veut qu'elle fleurisse. Elle se sème d'elle-même, et lorsqu'il y en a eu une fois dans un jardin, on a de la peine à la détruire. On en voit lever de tous côtés, et quelquefois même la seconde année. Cette plante, qui est triste à cause de sa couleur, vient du Perou, de la Perse et de l'île de Ceylan.

3. *Amaranthe* tricolor, *amaranthus tricolor*. Tout le monde connoît cette plante annuelle qu'on place dans les parterres avec les autres plantes d'automne. Elle y produit un bel effet par la variété des couleurs de ses feuilles, qui sont couvées de vert, de jaune et de rouge, ce qui lui a fait donner le surnom de *tricolor*, c'est-à-dire, *trois couleurs*, comme on sait. Sa culture est la même que celle de

l'*amaranthe passe-velours*. Il y a deux variétés de tricolor, l'une qui a les couleurs très-pâles, et l'autre qui les a très-vives. C'est de cette dernière variété qu'il faut prendre les graines. Ce n'est pas pour les fleurs de cette plante qu'elle est cultivée, mais seulement pour l'éclat des couleurs de ses feuilles; elle vient des Indes et de la Guyane.

Amaranthoïde, ou immortelle en globe violet. Il y a une variété à fleurs blanches, mais elle n'est pas belle.

Gomphrena globosa. Plante annuelle qui sert à orner les parterres d'automne, et qu'on y place en même temps que les amarantbes; on le cultive comme cette dernière plante.

1. *L'ambrette*, bluet du Levant, fleur du grand-seigneur, *centaurea moschata*, est une variété de bluet, qui s'élève à deux ou trois pieds; ses feuilles sont sessiles, dentelées, lyriformes, d'un vert pâle; ses fleurs sont composées comme celles du bluet, et entièrement semblables par les parties de la fructification, sont odorantes, blanches, ou violet pourpre, ou rouge très-pâle.

Elle se sème en automne sur une plate-bande bien exposée, pour être plantée en motte au printemps; ou en même exposition au printemps, pour être transplantée de même, lorsqu'elle est assez forte; ou bien on la sème sur couche au printemps, et on la met en place en mai (floréal). Elle aime une bonne terre, une bonne exposition et des arrosemens.

2. *L'ambrette jaune*, sultan doux, *centaurea moschata lutea*, est une variété, dont les feuilles sont découpées et dentelées; les écailles du calice de ses fleurs sont lisses et ovales; les fleurs sont d'un beau jaune brillant, et d'une odeur douce et agréable.

Elle est délicate, et ne s'élève bien que sur couches, d'où, lorsqu'elle a acquis de la force, et que le printemps est avancé, on la plante en pots remplis de bonne terre légère, et on place à la meilleure exposition les pieds dont on veut recueillir de la graine.

Améthyste, *amethystea caerulea*. On trouve cette plante dans les montagnes de la Sibérie; elle est annuelle, fort jolie, et ne s'élève guère qu'à la hauteur d'un pied: les fleurs sont petites, d'un beau bleu, ainsi que les sommités, naissent dans les aisselles, et paroissent au mois de juin (prairial). Elles ont une odeur assez agréable: on sème la graine au printemps, et on place ensuite le jeune plant au nord.

Il ne faut pas confondre cette plante avec l'*éryngère*, *panicau améthyste*; la couleur des fleurs de ces deux plantes, qui sont d'un bleu améthyste, leur a fait donner ce dernier nom.

1. Ancholie, *aquilegia*. Cette plante vivace offre plus de variétés que d'espèces. On en connoit dix, tant des unes que des autres; cependant les semences fournissent tous les jours de nouvelles variétés, simples ou doubles: les couleurs ordinaires sont le violet, le rose, le blanc. Il y a une espèce étrangère, dont la fleur est d'un jaune pâle.

2. *Ancholie* des jardins, *aquilegia vulgaris*, ou plutôt *hortensis*. On l'appelle aussi *gant de Notre-Dame*: cette espèce est la plus connue et la seule qui soit cultivée pour l'ornement des jardins. La plante s'élève à la hauteur d'un pied et demi, ou environ; les feuilles sont de moyenne grandeur et échancrées; les fleurs sont placées au haut des tiges, et elles s'inclinent lorsqu'elles commencent à s'ouvrir. Elles paroissent ordinairement dans le mois de mai (floréal): l'ancholie en fleurs

fait un bel effet dans les parterres ; l'humidité de l'hiver et les neiges la font souvent fondre. Pour avoir de belles variétés, il est à propos d'en semer, ou de laisser mûrir la graine, afin qu'elle se sème d'elle-même : le nouveau plant donne des fleurs au bout de trois ans ; l'ombre est la seule exposition qui ne lui convienne pas, et une terre ordinaire lui est suffisante : il n'est pas nécessaire de l'arroser. Un massif d'ancholies à fleurs doubles, dans une partie d'un *jardin paysagiste*, seroit agréable à la vue ; les graines d'une ancholie violette produisent d'autres couleurs, et il en est de même des autres : cette plante est de pleine terre et vivace.

1. Asphodèle, *asphodelus*. On en connoît six espèces ou variétés, dont quelques-unes se trouvent dans les pays chauds de l'Europe, et les autres au Cap de Bonne-Espérance et dans l'île de Candie : on ne parlera que de deux espèces.

2. *Asphodèle* jaune, *asphodelus luteus*. Les jardiniers nomment cette plante *verge* ou *bâton de Jacob*. Sa racine est bulbeuse, et pousse une tige de deux pieds de haut ou environ, au bout de laquelle se forme un épi qui produit des fleurs d'un beau jaune ; la tige est garnie de petites feuilles longues et étroites : cet asphodèle est *bisannuel*. On en sème la graine au printemps en pleine terre dans un endroit bien exposé au soleil du midi ; et si on relève le jeune plant, il faut le remettre dans la même position. On le laisse en pleine terre pendant l'hiver ; mais il est à propos de le couvrir dans les fortes gelées. Une bonne terre ordinaire, et quelques arrosemens dans les sécheresses, suffisent à cette plante : cet asphodèle n'est cultivé que par les amateurs, et il ne sert pas à orner les parterres.

3. *Asphodèle* blanc, *asphodelus albus*. La racine de cette plante vivace est un amas de petites bulbes alongées. Il en sort des feuilles ensiformes (en forme de lame d'épée à trois quarts) de la longueur de deux pieds ou environ ; la tige est haute d'environ trois pieds, plus ou moins rameuse : les rameaux sont terminés par des épis garnis de fleurs blanches en forme d'étoiles. Cet asphodèle a beaucoup d'éclat lorsqu'il est en fleurs ; c'est au mois de mai (floréal) qu'elles ont coutume de paroître. Quelque belle que soit cette plante, il ne faut pas la mettre dans un parterre ; elle ne donne des fleurs que quand sa racine est très-forte, et il faut attendre quelquefois trois ou quatre ans pour qu'elle soit dans cet état. On doit la placer dans une bonne terre et bien exposée au soleil ; elle supporte la rigueur des hivers sans être gelée ; ainsi il est inutile de la couvrir de paille pendant les frimats. Elle sort de terre au mois de mars (ventôse), et ses feuilles disparoissent vers la fin de l'été. Il faut marquer avec des petits bâtons l'endroit où elle est placée, de peur de l'endommager avec la bêche, si l'on a besoin de remuer la terre dans les environs. On multiplie cet asphodèle par la graine, ou en séparant ses racines : il vient naturellement dans les provinces méridionales de la France, en Espagne, en Italie et dans l'Autriche : cette plante est nommée par quelques-uns bâton royal, *hastula regia* ; sa racine est nourrissante. On en tire une pulpe préparée, qui, mêlée avec de la farine de froment ou d'orge, et un peu de sel marin, sert à faire du pain dans des temps de disette.

Cet asphodèle, et celui à *fleur jaune* ou *verge de Jacob*, sont les seuls admis dans les jardins, et même ce dernier est incommode par ses racines, qui tracent et s'étendent trop.

Si le terrain n'est pas frais, il faut arroser ces plantes, afin qu'elles donnent des fleurs plus grandes et plus nombreuses. Du reste, l'asphodèle n'exige aucune

culture particulière : on peut le multiplier par les graines qu'on sème l'automne ou le printemps; mais on le propage plus promptement par les pieds éclatés dans l'une ou l'autre de ces saisons, et plantés à deux ou trois pouces de profondeur. Il se plaît au soleil, fleurit en mai et juin (floréal et prairial), et n'aime pas à être souvent remué ou transplanté.

1. *Aster.* Sous cette dénomination générale on connoît cinquante-six espèces de plantes. On leur a donné ce nom, parce que leurs fleurs sont radiées comme on représente les astres; les couleurs ordinaires de ces fleurs sont le blanc, le jaune, le violet plus ou moins foncé, le bleu un peu violet. La reine Marguerite, *aster de la Chine*, offre des couleurs plus brillantes que les autres asters : la plupart de ces plantes montent jusqu'à trois et quatre pieds, et elles fleurissent depuis le mois de septembre jusqu'en novembre (de fructidor à frimaire). On pourroit en faire des massifs dans les *jardins paysagistes*. Il seroit à propos de mêler quelques pieds de l'*helenium autumnale* qui fleurit en même temps : sa fleur est jaune et radiée, et la plante s'élève jusqu'à quatre pieds; le jaune fait sortir les autres couleurs.

On va indiquer les asters qui paroissent les plus agréables, et qu'on cultive plus volontiers.

2. L'œil de Christ, *oculus Christi* ou *aster amellus*. On le trouve naturellement dans les ci-devant Auvergne, Languedoc, Provence, et dans l'Italie : il vient très-bien dans un terrain médiocre; sa fleur est bleuâtre, et son disque est jaune. Il ne s'élève qu'à deux pieds; on doit le mettre sur le devant du massif; il a de l'éclat.

3. *Aster* maritime, *aster Tripolium*. Plante qui croît dans plusieurs endroits de l'Europe, près de la mer : on la voit au jardin des Plantes. Sa hauteur est d'environ deux pieds; sa fleur est d'un bleu pâle, et son disque est jaune. Terre médiocre : il se trouve aussi près de Tripoli d'Afrique.

4. *Aster* de la nouvelle Angleterre, *novae Angliae*. C'est un grand aster qui s'élève jusqu'à la hauteur de cinq ou six pieds; ses fleurs sont d'un violet bleuâtre. Terre ordinaire.

5. *Aster* à grandes fleurs, *grandiflorus*. Ses tiges n'ont pas plus de trois pieds de haut; ses fleurs, qui sont d'un beau violet et fortes, ne paroissent que vers la Toussaint (vers la mi-brumaire) : on nomme aussi cette plante *aster de Virginie*, lieu de sa naissance; ses feuilles sont courtes et étroites. Terre ordinaire.

6. *Aster* à feuilles d'amandier, *amygdalinus*. Les tiges de cette plante s'élèvent à quatre pieds de hauteur, et quelquefois plus; les fleurs sont blanches : elle vient de l'Amérique septentrionale. Terre ordinaire.

7. *Aster* à tige rouge, *rubricaulis*. Cette plante a été ainsi surnommée, à cause de sa tige qui est d'un rouge violet; elle s'élève jusqu'à la hauteur de quatre à cinq pieds; ses fleurs sont presque bleues, et leur disque est jaune. Terre ordinaire.

8. *Aster* de Sibérie, *aster Sibiricus*. La hauteur de cette plante est d'environ deux pieds; les fleurs, d'un bleu pourpre, ont un pouce et demi de diamètre : cet aster mérite d'être cultivé; il ne demande qu'une terre ordinaire.

Il y a encore un bel aster surnommé *mîser*, qui s'élève à la hauteur de trois pieds; ses fleurs sont presque bleues; elles paroissent au mois d'octobre (vendémiaire), et elles ont beaucoup d'éclat : cette plante vient de l'Amérique septentrionale.

On ne parlera pas des autres espèces, dont la plupart n'ont que de petites fleurs.

Les

Les botanistes n'ont pas mis dans la classe des *asters* toutes les plantes radiées, telles que les *heleanthemes*, les *rudbeckia*, les *coreopsis*, les *bidens*, et c., toutes plantes dont les fleurs sont radiées.

Tous les *Asters*, dont on vient de parler, sont des plantes vivaces, qu'on multiplie en séparant les racines en automne; opération qu'il est à propos de faire tous les trois ans. Les arrosemens sont inutiles, parce que ces plantes supportent facilement toutes les intempéries de l'air. Si l'on veut en jouir agréablement, il faut leur mettre un fort tuteur et les y attacher. Sans cette précaution, les grands vents, les grosses pluies les renverseroient, et causeroient un désordre qui seroit désagréable à la vue.

8. Astragale. *Astragalus.* Linneus donne les noms de quarante-neuf espèces ou variétés d'astragales, dont les unes sont des plantes annuelles, d'autres sont vivaces; d'autres enfin de petits arbrisseaux ou plantes ligneuses. On en trouve dans différentes parties de l'Europe, comme en Laponie, en Sibérie, en Moravie, en Autriche, en Suisse, en Allemagne, en Italie, en Espagne, en Angleterre, en France, etc. en Asie, en Afrique et dans l'Amérique septentrionale. Il y en a à fleurs jaunes, à fleurs blanches, à fleurs d'un bleu violet; elles sont légumineuses. Les adragants sont de cette famille.

On va parler des astragales qui paroissent les plus agréables à cultiver; on en voit un grand nombre au jardin des Plantes, et l'on en trouve chez plusieurs curieux.

2. *Astragale.* Queue de renard. *Astragalus alopecuroïdes.* Plante vivace, dont les tiges, hautes de deux pieds ou environ, sont garnies de petites feuilles. Au sommet de ces tiges se forment des épis très serrés, d'où sort un grand nombre de fleurs jaunâtres; elles paroissent au milieu de l'été. On multiplie cette plante de graines ou de pieds éclatés. Il ne lui faut qu'une terre ordinaire, et toute position lui convient, excepté celle de l'ombre. Cet astragale se trouve sur les Alpes, dans le Languedoc, l'Espagne et la Sibérie.

3. *Astragale* axillaire. *Astragalus christianus.* La hauteur de cette plante est la même que celle de la précédente. Les feuilles sont longues et d'un vert cendré, les fleurs sont jaunâtres, longues de plus d'un pouce, et sortent des aisselles par bouquets. Elles paroissent en été. Même culture et même façon de multiplier. Cette plante vivace vient du Levant.

4. *Astragale* de la Caroline. *Astragalus Carolinianus.* Les tiges de cette plante, qui sont droites et rougeâtres, s'élèvent à la hauteur de trois pieds, ses fleurs, en épis sont jaunes, et paroissent en été; même culture et même façon de multiplier. L'astragale de Canada et de la Virginie ont quelque ressemblance avec celui ci; mais les tiges ne poussent jamais droites. Ces trois astragales sont vivaces.

5. *Astragale* esparcette. *Astragalus onobrichis.* La racine de cette plante, vivace, pousse des tiges foibles et presque droites, garnies de petites feuilles. Les fleurs sortent des épis courts formés dans les aisselles, et sont d'un bleu violet. Elles paroissent en été; on trouve cet astragale dans les Alpes, la Suisse, l'Autriche et la Sibérie. Celui qui vient de ce dernier pays paroit plus joli que celui des Alpes: même culture, même exposition.

6. *Astragale* bigaré. *Astragalus varius.* Cette plante vivace élève ses tiges à la hauteur de deux pieds. Les fleurs, d'un bleu violet, un peu varié de jaune, sont enfermées dans de longs épis qui sortent des aisselles supérieures de la plante. Elle croît dans la Sibérie: même culture, même exposition.

7. *Astragale* étoilé. *Astragalus stella.* C'est une plante annuelle qui vient natu-

rellement aux environs de Montpellier. On en sème la graine au printemps sur couche, on repique ensuite la plante lorsqu'elle est assez forte pour supporter cette opération; on la place au grand soleil avec des précautions pendant neuf jours, comme toutes les autres plantes qui viennent de graines; on arrose pendant la sécheresse. Les fleurs de cet astragale sortent des aisselles; elles sont d'un violet bleuâtre et rassemblées par bouquets qui portent douze à quinze fleurs.

Il y a quelques astragales qui sont des sous-arbrisseaux ou plantes ligneuses; on en parlera dans le chapitre des arbrisseaux.

Tous les astragales, dont on vient de parler, ne sont ordinairement cultivés que par les vrais amateurs, qui trouvent seuls les moyens de multiplier les jouissances.

Astrance. *Astrantia*. On distingue cinq espèces ou variétés d'*astrances*. La plus belle est nommée :

Astrance à larges feuilles, ou Sanicle femelle. *Astrantia major*. Les tiges de cette plante s'élèvent jusqu'à dix huit ou vingt pouces. Les feuilles sont d'une moyenne grandeur, et palmées. Les fleurs naissent dans les sommets, elles sont blanches mêlées de rayures rougeâtres formées par des amas de très-petites fleurs. Cet ensemble est agréable à la vue. Cette plante vivace fleurit en été, et dure jusqu'en septembre compris (fructidor), parce qu'elle pousse de nouvelles tiges. Une terre ordinaire, et toute exposition, excepté l'ombre, lui conviennent : on la multiplie de graine, et souvent elle se sème d'elle-même, ou bien de pieds éclatés en automne. Elle ne craint point la gelée, et il est inutile de l'arroser l'été. C'est une plante d'amateur, et qui ne figure pas dans les parterres, parce qu'elle n'a pas assez d'éclat. Elle veut être vue de près; on la trouve dans les Pyrénées, la Suisse, l'Alsace, etc.

Les autres astrances ont les tiges, les fleurs et les feuilles beaucoup plus petites.

Auricule, ou oreilles d'ours. *Primula auricula*. C'est une des plus jolies fleurs qu'il y ait; sa variété à l'infini dans les couleurs et dans les panaches, fait l'admiration de ceux qui la cultivent. Les Anglois et les Hollandois sont très-riches en cette curiosité, et l'on en tire beaucoup de belles espèces tous les ans. On divisera ce qui concerne cette fleur en différens articles, afin qu'un curieux sache ce qu'il faut faire pour en avoir de belles, ce qu'il y a à observer dans leur culture.

Qualités que doivent avoir les belles oreilles d'ours.

La fleur de l'oreille d'ours sort d'un navet qui se met en terre; il est spongieux et pourrit aisément. Le dessus du navet, qui doit toujours être hors de terre, s'appelle *le collet*, d'où sortent le vert et la fleur. Le milieu des feuilles s'appelle *le coeur*.

Le vert se nomme *la fane*; il y en a de toute forme, de dentelées, d'unies, d'épaisses et de minces, de différens verts et de farinées. La plus belle fane est celle de moyenne grandeur : les larges et longues sont désagréables, surtout lorsqu'elles sont droites; elles cachent la vue de la fleur, à moins qu'elle ne fasse son bouquet fort haut.

La tige de la fleur doit être forte, pour soutenir le bouquet; les fleurs qui ne se soutiennent pas, n'ont pas de mérite; les bien choisies et bien cultivées font un gros bouquet. Quand toutes les cloches sont ouvertes, le poids du bouquet le fait plier sur le pot, dès qu'il fait un peu de vent! on y remédie en plantant derrière le bouquet, de petits bâtons minces, où l'on passe un fil de laiton,

dont le haut s'éloigne du bâton d'un et de deux pouces, et est fait en forme de croissant, dont les pointes sont du côté du bâton, et dont le demi-cercle prenant la tige du bouquet, le soutient sans le gêner.

Les curieux se forment des règles pour examiner les perfections de toutes les fleurs qui méritent leur attention. Celles de l'oreille d'ours en général, sont la grandeur de la fleur, la rondeur, l'étoffe, ou l'épaisseur de la feuille de la fleur, le lustre et le grand brillant. Il faut aussi qu'elle s'ouvre et se présente bien à la vue; que l'oeil en soit grand, net et bien distingué; et que le bouquet en soit beau et droit.

La fleur de cette plante s'appelle *cloche*, et tient à la tige par une queue, qui doit être courte : les trop longues font baisser la fleur, ce qui empêche de la voir, et la fait mépriser. La fleur doit se présenter à la vue en forme de bouquet. Pour être belle et de mérite, la tige en doit être haute : celles qui sont basses, ne sont point du premier ordre.

La fleur doit être parfaitement ronde et étoffée, c'est-à-dire, épaisse, et avoir six feuilles égales. Dès qu'elle n'est pas parfaite dans sa rondeur, elle est de rebut. Elle ne doit point gaudronner, ni se replier, ce que font d'ordinaire celles qui manquent d'étoffe.

Il y a deux espèces de cette plante; l'une couleur pure qui ne panache jamais, l'autre, qui naît panachée, ou tracée, comme disent les Flamands, et qui ne devient jamais couleur. Cette fleur se reproduit toujours la même, et ne varie que pour dégénérer. Les panachées y sont sujettes, et deviennent toutes jaunes ou toutes blanches, selon leur panache. Il faut les jeter; cependant elles reviennent, à ce qu'on dit, à leur premier état; mais il faut tant de temps pour y réussir, que ce n'est pas la peine de s'y amuser.

Cette fleur est admirable par la diversité de ses couleurs : il y en a de toutes les sortes, excepté des bleues. On en voit même qui approchent du bleu. La variété surprend, particulièrement dans les angloises; elles sont tracées dans une même cloche, de quantité de couleurs fort opposées, qui charment la vue par un panache très-agréable. Cette fleur se couvre d'une poudre très-fine et très-blanche, qui est particulièrement redoublée sur l'oeil; ce qui donne un grand éclat à ces bizarres, rendant l'oeil blanc éclatant. Cette poudre agréable veut être exempte de la moindre goutte d'eau.

Ces bizarres d'Angleterre seroient les plus belles, si elles faisoient leurs cloches aussi grandes que les pures et les panachées ordinaires. Il y en a peu de ce genre, la nature leur refuse cette beauté; le bouquet en est même trop petit; elles n'ont d'ordinaire que sept à huit cloches; il en faut, pour une belle oreille d'ours, douze et jusqu'à quinze. Les Angloises, qui ont de grandes fleurs, qui font un beau bouquet, et qui sont rondes, sont très-rares. La plupart sont pointues ou étoilées.

Les couleurs pures donnent ordinairement de plus grandes cloches que les panachées; ce qui les fait estimer. Les petites fleurs ne sont que des chiffons.

Les pures, pour être belles, doivent être veloutées; on en voit sans velours. Il faut dans ce cas qu'elles soient satinées et brillantes; sinon on les méprise. Il est essentiel que la fleur s'ouvre parfaitement, qu'elle ne se renverse point, et qu'elle présente ses fleurs en bouquet; les plus grandes cloches sont les plus belles. Il y en a dont la largeur surpasse un écu de trois livres. On possède dans cette fleur beaucoup plus de beau en pures, qu'en panachées ou tracées.

Les pures ont l'avantage du velours, du lustre, et de la grandeur de la cloche; ce qui leur donne une prééminence au goût de plusieurs.

Il y a peu de belles panachées; elles manquent la plupart de lustre. L'oeil souvent s'imbibe, et participe de la couleur de la plante. Le panache en est rarement net : celles qui sont nettes et très-brillantes, sont fort rares. Il y a de deux sortes de panachées : les unes panachent en blanc; plus ce blanc est blanc de lait, plus la plante est belle; plus les traits de blanc qui forment le panache, sont larges et coupés nettement, plus elle est précieuse : de même de celles qui panachent en jaune; plus il est doré, plus la plante se fait admirer.

Il y a une différence dans ces deux sortes de panachées. Les bizarres, qui panachent en jaune, ont néanmoins l'oeil blanc et poudré. Celles qui panachent en blanc, ont l'oeil blanc, et ne l'ont point poudré. Il n'y a que les bizarres Angloises qui l'ont blanc et poudré.

L'oeil doit être grand et bien coloré, pour être distingué nettement de la fleur. L'oeil est le rond qu'on voit au milieu de la fleur; il est blanc ou jaune : plus il est blanc de lait ou doré, plus il est beau. Il doit être grand, les petits yeux sont détestables; il doit être au moins du tiers de la circonférence de la fleur. Le rond parfait forme l'oeil le plus beau : il y en a d'exagones, qui forment une espèce d'étoile, on ne les méprise pas. L'oeil doit être bien percé, et les paillettes doivent sortir à fleur d'oeil, le remplir et le surpasser d'un peu, et former comme un petit soleil dans le milieu de la fleur. L'extrémité des paillettes au sortir de l'oeil, doit être plate et en forme de petite spatule.

Les paillettes sont ces petits traits jaunes ou blancs qu'on remarque dans le milieu de l'oeil. Celles qui n'ont point de paillettes, et qui ont un picot qui est comme une espèce de pilon, sont à rebuter, les bons curieux les rejettent.

S'il n'y a point de picots, et que les paillettes soient si foibles, qu'elles paroissent comme rongées, sans cette petite apatule, à l'extrémité au dehors de l'oeil, ou qu'elles ne sortent pas jusqu'au haut de l'oeil, elles sont à rebuter, on les appelle *borgnes*. Les paillettes bien faites lui donnent de la grace, et sont comme les paupières de l'oeil.

Il y a encore des yeux qui sont si ouverts, qu'on pourroit y faire entrer le petit doigt. Ils ont ordinairement le picot : ces yeux-là sont détestables, on les appelle *gorge-de-loups*.

L'oeil parfait doit être grand, bien tranché et bien distingué de la couleur. S'il s'imbibe et qu'il participe de la couleur de la plante, ce qui n'arrive que dans les tracées de blanc, on dit qu'il bave, ou qu'il boit dans son blanc : les belles panachées de blanc sont très-rares.

Il y a des oreilles d'ours, dont l'oeil est gaufré; quand ils sont grands et parfaits, ils sont rares et très-estimables; il manque aux panachées des traits de noir, ce qui rendroit cette plante plus belle; on en voit dans quelques-unes, mais ce noir, quoique marqué et distingué, brouille dans des années, ce qui est désagréable. Si l'on parvient à en trouver qui ne brouillent jamais leur noir, elles effaceront toutes celles que l'on a; il faudroit bien semer celles qui ont du noir, on en trouvera indubitablement dont le panache sera net, la nature n'est pas épuisée.

L'oreille d'ours n'est belle que sur un théâtre bien garni, que les Flamans appellent *buffet*; c'est là que l'on voit le plus bel émail du monde, et qui charme les plus indifférens pour les fleurs; ceux qui les ont en planches, ou dans des plate-bandes, ne les aiment pas, ou n'ont pas de goût.

Terre propre aux oreilles d'ours ; leur gouvernement en pots et en fleurs ; et manière de les oeilletonner.

Cette plante jette beaucoup de racines et fort longues, il faut de la terre franche et propre au froment, de la terre de pré et du terreau.

Sur quatre panerées de terre à froment, on en met deux de terre de pré, provenant des buttes que les taupes poussent et forment dans les prés ; on ajoute deux panerées de terreau de cheval et une de fumier de vache consommé ; on mêle bien le tout, et on le fait passer dans un crible fin, pour servir au besoin. Bien des curieux rejettent les terreaux de vache, surtout à Paris, peut-être par la difficulté d'en avoir.

Pour conserver l'oreille d'ours, on doit la tenir à l'ombre, dès que la fleur est passée, et ne lui donner de l'eau que quand les pots sont secs ; trop d'eau la pourrit. Au 15 octobre (à la fin de vendémiaire), dès qu'il tombe des pluies et qu'il fait frais, on met les pots au soleil levant ou au couchant, jusqu'en novembre (brumaire) ; on les place alors au plus grand soleil, et on les laisse dans cette situation jusqu'à la fleur. Dès qu'on voit les premières cloches s'ouvrir, on met celles qui s'ouvrent à l'ombre, la fleur en sera plus colorée ; lorsqu'elle commence à s'ouvrir on ôte les oeilletons des panachées, qui sont dégénérés, et qui sont devenus blancs ou jaunes. Il est aisé de les rompre dans ces temps, et de les arracher ; en tout cas, on se sert de la petite serpette, ou, à son défaut, d'un canif, en prenant garde d'endommager le collet de la plante ; si on les laissoit, ils feroient dégénérer toute la plante, outre qu'ils sont désagréables à la vue.

Si le pied est garni d'un ou de deux oeilletons, et qu'on veuille multiplier une espèce qui soit précieuse, tirer doucement l'oeilleton qui a racine pendant la fleur, sans dépoter la plante, l'oeilleton reprendra certainement, le mettant à l'ombre, et plus promptement que si on attendoit que la fleur fût passée ; mettre après la fleur tous les pots à l'ombre ; si on veut alors oeilletonner les plantes, dépoter chaque espèce dès que la terre sera un peu hâlée ; secouer la terre entièrement, donner aux pots de la terre neuve, tirer avec la main tous les oeilletons qui ont racine, rafraîchir les racines avec la serpette ou le canif, prendre garde que le navet soit sain, couper jusqu'au vif, s'il y a du pourri, et tant qu'on verra des pointes rouges dans le navet ; il doit être blanc et ferme pour être sain ; pour peu qu'il reste du navet, il reprendra. En ce cas, prendre deux petits bâtons de balai, les croiser ensemble sur la plante dans le pot, pour la tenir ferme en terre ; enterrer chaque oeilleton dans le pot jusqu'au collet, le laisser absolument hors de terre, arroser légèrement tous les soirs pendant huit jours, et laisser les pots à l'ombre, les plantes reprendront fort bien ; se servir de l'arrosoir à pompe, il bat moins la terre, et l'arrosement pénètre mieux.

Il faut, en empottant, presser doucement la terre autour du pot, et dans le milieu, autour du navet ; la plante par ce moyen sera ferme, la racine agira et prendra nourriture ; si la plante n'étoit pas un peu pressée de sa terre, elle ne reprendroit pas.

Pendant l'été, si l'on pouvoit ôter tout à fait le soleil aux oreilles d'ours, on feroit fort bien ; les laisser à l'ombre, les chaleurs et les coups de soleil, soit du matin ou du soir, en brûlent et en font fondre plusieurs.

Eplucher, en toute saison, les feuilles jaunes et livides, excepté dans les grands

froids, et avoir soin de regarnir les pots de terre dans les trous que font les arrosemens, et surtout autour du collet de la plante, qui ne doit jamais être découvert.

L'oreille d'ours ne craint pas la gelée; quand il neige, ou qu'il tombe des gresils, ou des pluies froides, on fait coucher les pots sur le côté, sur terre ou sur les planches où ils sont placés, la fleur tournée au soleil, cela en conservera plusieurs; les eaux de neige, qui en font périr quantité, n'entreront point dans les pots; et la grêle qui, l'été, pourrit en fondant dans le coeur, ne leur nuira point; on peut même les mettre dans la serre. Dès qu'on verra le temps doux en février (pluviôse), ôter de dessus les pots un doigt d'épais de la terre, en remettre de la neuve, la plante en sera mieux, et les pots seront propres.

Plusieurs curieux, en Flandre et en Hollande, font carreler les places où ils mettent leurs pots, soit en été, soit en hiver, et font élever ce carreau comme un amphithéatre et sur plusieurs rangées, où on les met en fleur, afin que les vers ne pénètrent point dans leurs pots.

Avoir soin, dans l'été, de faire chercher les escargots et les chenilles; ces insectes les rongent, surtout au mois de septembre (fructidor), que les oeufs des escargots sont éclos.

Si, en visitant les pots, on voit quelque oeilleton qui languit ou demeure sans travailler, tirer le pot, visiter la plante, elle est malade, couper le pourri, la mettre en pleine terre à l'ombre en été, et en hiver au soleil.

Graine d'oreille d'ours; la manière de les semer, d'en élever le plant.

Si on veut faire des élèves de cette plante, il faut avoir soin de recueillir la graine des belles plantes, des plus grandes cloches, des plus étoffées, et surtout des plus veloutées. Cette graine est fort menue et renfermée dans de petites coques qui naissent de l'oeil; être attentif à la cueillir; dès que ces petites coques sont jaunes, elles s'ouvrent, la graine se perd, et les perce-oreilles la dévorent.

Quelques-uns sèment leur graine en septembre (fructidor); d'autres en décembre (brumaire), en janvier (nivôse), même sur la neige; ces derniers prétendent qu'elle réussit mieux; on ne sème, en Hollande et en Flandre, que dans le courant ou à la fin de décembre ou en janvier (en nivôse); il seroit trop tard en février (pluviôse); mais elle réussit mieux en décembre (frimaire).

Cette graine craint d'être couverte de terre; quand on sème sur la neige, dès qu'elle vient à fondre, elle enfonce assez la graine; on est sûr de réussir, et les Flamands prétendent que la semence des mois de décembre et de janvier (de frimaire et ventôse), porte plutôt fleur que celle de septembre (fructidor).

La graine lève à la fin de mars ou aux premiers jours d'avril (en germinal); au commencement de mai (à la mi-floréal), on prépare de nouvelles terrines avec de la même terre où on a semé; tirer les petites plantes de la terre avec leurs racines; prendre pour cet effet deux petits bâtons très-minces, et faits en petite spatule par le bas; faire un petit trou avec un autre bâton très-menu dans les nouvelles terrines; y enfoncer chacune des petites plantes jusqu'aux feuilles, à un pouce de distance l'une de l'autre; presser la terre de chaque trou légérement avec des petits bâtons, elles profiteront; les laisser toujours bien à l'ombre, et au mois de septembre (fructidor), les mettre en caisses ou en planches; plusieurs fleuriront au mois d'avril

(floréal), et beaucoup plus au mois de septembre suivant (fructidor); on élitera les plus belles, qu'on mettra en pot pour en juger à la seconde fleur.

Ceux qui ne les repiquent pas au mois de mai (floréal) dès qu'elles sont levées, les voient fondre, et perdent une année; les repiquer, cela les conserve, et leur donne un air de propreté. La mousse que l'ombre fait venir sur les terrines, les fait périr; ainsi l'on aura grand soin de les repiquer en caisses ou en planches.

Balsamine. *Impatiens.* Cette plante offre sept espèces ou variétés, toutes étrangères et annuelles. Celle qu'on cultive ordinairement dans les jardins, vient de l'Inde. Elle est connue en botanique sous le nom d'*Impatiens balsamina*; on en sème la graine au printemps, sur couche, afin qu'elle lève promptement, et que la plante devienne plus forte; car on peut semer en pleine terre bien labourée et bien ameublie, et même dans du terreau; par ce moyen il se forme au pied de la plante un bon chevelu qui la rend plus facile à transplanter, quand elle a acquis assez de force pour souffrir cette opération; on repique les jeunes plants à huit ou dix pouces de distance les uns des autres, ou sur une couche douce, ou dans un endroit disposé pour achever de les élever. Ce canton doit être composé de bonne terre ameublie par du terreau, et qu'il faut bien labourer avant que de repiquer ces jeunes plants. Par ces différens travaux on se procure de beaux pieds de balsamines pour orner les parterres ou garnir des vases vers la fin du mois d'août (à la mi-fructidor). C'est alors que la plante est bien garnie de fleurs. Il y a des balsamines à fleurs doubles, d'autres à fleurs simples. Les unes sont roses et blanches; d'autres, violettes panachées; d'autres, toutes blanches, d'autres toutes rouges, etc. Quand la balsamine se trouve dans une bonne terre, elle forme une belle plante qui s'élève souvent à la hauteur de deux pieds. Elle aime l'eau et le soleil. Elle est sujette à une maladie qui annonce sa destruction, c'est une tache noire qui devient intérieure, et qui s'étend insensiblement; observer qu'il ne faut cueillir que les graines des fleurs doubles, et malgré cette attention, elles produiront quelques pieds de fleurs simples.

On l'a nommée *impatiens*, parce que la coque s'ouvre d'elle-même, et avec force, aussitôt que la graine est mûre. Lorsqu'on la récolte dans ce moment, il faut bien prendre garde que les graines n'échappent.

Bananier. *Musa.* On connoît huit espèces ou variétés, toutes exotiques, vivaces, originaires des pays chauds de l'Asie et de l'Amérique méridionale; on ne parlera que d'une espèce qu'on voit assez communément dans les serres chaudes, et particulièrement au jardin des Plantes.

Bananier à fruits longs. *Musa paradisiaca.* Cette plante est vulgairement connue sous le nom de *figuier d'Adam.* La grandeur des feuilles du bananier dont il est ici question, a sans doute été la cause de sa dénomination vulgaire de *figuier d'Adam*, parce qu'on a cru que c'étoit des feuilles de cette plante dont il s'étoit servi pour se couvrir. Le nom de *musa* paroît être un nom du pays, et le surnom de *paradisiaca* désigne qu'on pense que cette plante étoit dans le paradis terrestre. La racine du bananier est une espèce de grosse bulbe, alongée et obtuse. Il sort de cette racine une tige de la hauteur de six à dix pieds, et qui devient insensiblement grosse comme la cuisse. Elle est tendre et facile à couper. Le sommet est garni d'un faisceau composé de huit ou dix feuilles simples, de la longueur de sept à neuf pieds, et d'un pied et demi, ou environ, de largeur. Elles sont roulées en forme de cornet, lorsqu'elles commencent à pousser; les fruits ressemblent à nos concombres, et sont jaunâtres lorsqu'ils sont mûrs. Ils

sont

sont bons à manger, et ont un goût agréable. Le bananier se cultive dans les serres chaudes du jardin des Plantes, et chez les amateurs qui en ont; mais cette plante n'est pas aussi belle que dans les climats qui lui sont propres; les feuilles ne sont pas si belles, et les fruits ne sont pas aussi gros, ni en si grand nombre. Le bananier se multiplie des rejetons qui sortent de sa racine avant qu'il périsse; ce qui lui arrive lorsqu'il a porté du fruit. Dans les climats froids ou tempérés, les bananiers doivent toujours rester dans la serre chaude; on élève cette plante dans un pot de moyenne grandeur, et rempli de bonne terre franche. Il ne faut au bananier qu'un médiocre arrosement.

Barbe de chèvre, *spiræa aruncus*. La famille de *spiræa* offre vingt-deux espèces ou variétés, dont les unes sont plantes, et les autres, sous arbrisseaux. Parmi les plantes, on cultive communément les *filipendules*, et la *reine des prés*; voyez ces mots à leur lettre. On fera mention des sous-arbrisseaux au mot *spiræa*.

La barbe de chèvre est une plante vivace, de pleine terre, qui se trouve dans l'Autriche, en Allemagne et dans les Pyrénées. Sa racine est ligneuse. Il en sort des tiges qui s'élèvent à la hauteur de deux pieds ou environ. Elles sont garnies de feuilles oblongues, pointues, dentelées. Les fleurs blanches et simples, en forme de grappes, poussent au bout des tiges. Elles font un bel effet vers la fin de mai ou au commencement de juin (en prairial). Une terre ordinaire convient à cette plante, qui se plaît plus à l'ombre qu'au soleil. Elle aime beaucoup l'eau. On la multiplie en éclatant ses racines au mois d'octobre (vendémiaire). Lorsque la plante est défleurie, elle se sèche insensiblement, et les tiges disparoissent entièrement. On met alors un piquet pour reconnoître l'endroit où elle est. La gelée ne la fait point périr, ainsi il est inutile de la couvrir. Cette plante n'est point employée à l'ornement des parterres; mais on la voit chez plusieurs amateurs. On l'a nommée *barbe de chèvre*, parce qu'elle représente une espèce de barbe. Plusieurs botanistes lui avoient donné le nom latin de *barba caprae*.

Barbe de renard. Voyez *Astragale*.

Barbeau. *Centorea cyanus*. Sous le nom générique de *centorea*, Linnée reconnoît quatre-vingt-cinq plantes, tant espèces que variétés, parmi lesquelles on trouve les différentes espèces de *centaurées*, *l'ambrette jaune*, la *fleur du grand seigneur*, le *barbeau des blés*, celui *des jardins*; différentes espèces de *jacées*, *chardons*, etc. l'on ne parlera ici que des *ambrettes* et des *barbeaux*.

Barbeau jaune, ambrette. *Centaurea muschata*. C'est une plante annuelle qu'on doit semer dès le mois de février (pluviôse), si la terre n'est pas gelée ou couverte de neige; on pourroit la semer dans des pots qui seroient placés dans une orangerie, et on repiqueroit les pieds dans d'autres pots, aussitôt qu'ils seroient assez forts pour souffrir cette opération; observer qu'en général on doit semer dans du terreau bien consommé, afin que le plant ait du chevelu, et qu'il reprenne plus facilement. Par ce moyen on placeroit les plantes bien venues dans les endroits où l'on jugeroit à propos. Ce barbeau s'élève à la hauteur de quinze ou dix-huit pouces, les fleurs poussent au sommet des tiges, sont jaunes, et ont une odeur agréable; on connoît la forme de la fleur de barbeau, ainsi il est inutile de la décrire. Si l'on étoit sûr d'un hiver un peu doux, on sèmeroit ce barbeau, ainsi que le suivant, dès le mois de novembre (brumaire); et il seroit plus fort que ceux qu'on sème plus tard ou en pots. On préfère la semence du printemps à celle des pots.

2. *Barbeau*, dit fleur du grand seigneur, *centorea moschata amberboi*. C'est une

une variété du précédent ; mais la fleur est d'un plus beau jaune, et elle a une odeur encore plus agréable que la précédente ; même culture. Si les plantes des deux variétés restent en pots, il faut les arroser toutes les fois que la terre est desséchée. L'exposition doit être au soleil. Ces barbeaux viennent du Levant. La *fleur du grand seigneur est annuelle.*

3. *Barbeau des blés.* Pérole, aubifoin, baveole, casse-lunette. *Centorea cyanus.* Si l'on veut cultiver cette plante annuelle, on doit la semer en pleine terre dès le mois de novembre (brumaire). Elle devient plus forte que dans les blés, et elle étouffe souvent par sa grosseur, les plantes voisines ; ainsi l'on n'en conseille pas la culture ; on peut cependant en avoir quelques pieds.

4. *Barbeaux* des jardins *Centaurea cyanus hortensis.* C'est encore une plante annuelle qui mérite d'être cultivée ; car elle offre une grande variété de couleurs très agréables ; on sème la graine en pleine terre, dès le mois de novembre (brumaire), on doit laisser le plant à l'endroit où il est poussé, car celui qu'on repique devient maigre, et ses fleurs sont plus petites. Si le plant est trop dru, on en arrache une partie ; c'est ce qu'on appelle *éclaircir* ; on pourroit en faire des massifs qui feroient un très-bel effet dans les *jardins paysagistes*, à cause des variétés des couleurs que donne cette plante.

Il y a encore le barbeau vivace, qui est violet. Il se multiplie par ses racines, il ne monte pas fort haut, et il est long-temps en fleur.

Basilic, *ocymum* Les basilics sont des plantes exotiques ; les unes sont des Indes, de la Chine, les autres de l'Egypte et de l'Amérique. On ne cultive pas ces plantes à cause des fleurs qui n'ont pas beaucoup d'apparence ; mais par rapport à leur odeur qu'on trouve agréable. On va parler de quelques-unes qui sont les plus connues.

1. *Basilic* commun, *ocimum basilicum.* Cette espèce, qui nous vient des Indes, est cultivée depuis long-temps dans les jardins. Il faut semer sa graine au mois de mars (ventôse), sur couche et sous cloche. Quant le plant est en état d'être repiqué, on le met dans des pots, qu'on place dans la couche sans les couvrir avec des cloches, si le temps est doux. On doit observer en général qu'il faut garantir du soleil pendant neuf jours les jeunes plants nouvellement repiqués. Le basilic demande beaucoup d'eau et de soleil. C'est le moyen d'en faire une belle plante bien touffue. Elle prend naturellement la forme ronde. Elle commence à périr aussitôt que ses fleurs sont passées. Ceux qui veulent avoir de la graine, ont soin de la plante jusqu'à ce que sa graine soit mûre. Les feuilles de cette espèce, qui est annuelle, sont petites, ovales, et d'un vert assez agréable. Tous les autres basilics dont on va parler, se cultivent comme celui-ci.

2. *Basilic* à feuilles de laitue, *ocymum latifolium crispum.* Les feuilles de ce basilic sont larges, ovales et comme plissées. Les fleurs en épi sont blanches. Toute la plante a une odeur très agréable. Il y a une variété dont les feuilles sont dentelées.

3. Petit basilic, *ocimum minimum.* Les feuilles de cette plante sont plus petites que celles du basilic commun, et elle ne s'élève pas si haut que le dernier. Il y a une variété à feuilles violettes. *Minimum folio violaceo.*

Le bassin ou bassinet, *ranonculus bulbosus*, est une plante vivace de la famille des renoncules : la réflexion des cinq feuilles de son calice sur le pédicule de ses fleurs, fait son caractère propre. Elle est très-connue des jardiniers sous le nom de *grenouillette* ou de *pas-de-lion*, et ne peut être détruite avec trop de soin.

Mais elle a une variété *à fleur double*, qui est fort jolie, et que l'on cultive dans les jardins, quoiqu'elle ait aussi le défaut de tracer. On profite de ce défaut pour la multiplier. Une terre ordinaire, et quelques arrosemens, lorsqu'elle est près de fleurir, en mai et juin (floréal et prairial), et la préserver des très-grands froids; c'est tout ce qu'elle exige.

Belle de jour, liseron de Portugal, *convolvulus tricolor*. On appelle en général *liseron*, toutes plantes foibles qui se roulent autour des treillages, ou même des des arbres qui sont autour d'elles. On en compte plus de soixante-dix espèces ou variétés. On parlera de quelques-unes, suivant leur ordre alphabétique.

Le liseron, dont il s'agit ici, est une plante annuelle, qu'on sème à la volée, au commencement du printemps, dans une terre qui a été remuée. On observe que cette plante feroit un foible effet, si elle étoit repiquée, et qu'elle veut fleurir où elle pousse. C'est au mois de juillet (thermidor) qu'elle donne sa fleur, qui est en entonnoir; le tour d'en haut est bleu, le milieu est blanc, et le fond est soufre. Un massif de cette plante, qui ne s'élève qu'à un pied de hauteur, donneroit un coup d'oeil agréable. Il seroit possible de faire un joli massif dans un jardin paysagiste. Ce seroit de mêler des graines de *juliennes de Mahon*, *de thlaspi blanc et gris de lin*, *de belle de jour*, et de semer ensemble le tout à la volée dans un terrain nouvellement labouré, et sur lequel on passeroit très-légérement le rateau après avoir semé. On auroit par ce moyen un tapis émaillé de plusieurs couleurs. Ces plantes sont à peu près de la même hauteur. On ajoute à ces graines celles de la nigelle de damas *ou* cheveux de Vénus, *Nigella flore mojore pleno caerulco*. Ce massif dure près de deux mois en fleurs. *La belle de jour* se nomme ainsi, parce qu'elle ne s'ouvre qu'au soleil, et qu'elle se ferme sur le soir.

Belle de nuit, faux jalape, admirable du Pérou, *mirabilis dichotoma*. On en compte cinq espèces ou variétés qui sont toutes exotiques. La belle de nuit dont il est ici question, fait l'ornement des parterres d'automne; elle est annuelle, et vient du Mexique. Au commencement du printemps, on met quatre ou cinq grains, régulièrement espacés, dans un grand pot qu'on place dans une couche. Lorsque le plant est un peu poussé, on peut retirer le pot de la couche, le mettre en pleine terre, à l'exposition du soleil, et continuer à élever le plant jusqu'à ce qu'il soit en état d'être placé dans le parterre. Alors on laisse dessécher la terre, et l'on dépotte le plant qu'on sépare en coupant avec un conteau la terre qui est autour de chaque pied. Par ce moyen chaque pied reste enveloppé de sa motte, et ne se trouve presque pas fatigué de la transplantation. On lui donne sur le champ un fort arrosement, et un léger pendant quelques jours. On mettra en terre les pots dans lesquels on élève cette plante, pour ménager les arrosemens, et entretenir l'humidité; car un pot exposé à l'air se dessèche promptement. On feroit bien, si l'on avoit assez de place, d'enfermer tous les pots dans la terre; les plantes profiteroient davantage, et donneroient moins de peine. On agit ainsi pour conserver plusieurs plantes vivaces et arbrisseaux.

Les fleurs de la belle de nuit sont en entonnoir; les unes sont rouges, d'autres panachées, d'autres jaunes, d'autres blanches. Elles ne s'ouvrent que dans l'après-midi, vers le soir, c'est ce qui a fait donner à cette plante le nom de *belle de nuit* On jouit de ses fleurs vers la fin de juillet (messidor). On pourroit en faire de beaux massifs dans les *jardins paysagistes*. La diversité des couleurs feroit un bel effet.

Il y a une espèce à fleurs longues, et qui ont de l'odeur; on l'appelle *mirabilis*

longi flora. Elle vient des montagnes du Mexique; elle est vivace, mais pour n'avoir pas l'embarras de la conserver l'hiver, on en fait une plante annuelle, et on la cultive comme la précédente. Elle donne ses fleurs la même année; elles ne sont pas si agréables à la vue, mais elles ont de l'odeur, et c'est ce qui engage les amateurs à cultiver cette espèce.

Bellevedére, *chenopodium scoparia.* Cette plante n'a rien d'agréable ni de brillant dans ses feuilles velues et très-étroites, ni dans ses petites fleurs labiées, axillaires, et terminales. Cependant, comme elle peut plaire par sa forme pyramidale régulière, on peut la semer au printemps, ou mieux en automne; mettre le plant en pots ou en pleine terre, lorsqu'il a acquis la force nécessaire, et le mouiller souvent; elle est bisannuelle.

On peut aussi placer dans les grandes pièces de parterre le bidens, *frondosa*; plante de Virginie, dont les tiges s'élèvent à trois ou quatre pieds. Ses feuilles sont trilobées et dentelées profondément. Ses rameaux se terminent par des fleurs jaunes, radiées, assez grandes, un peu odorantes, qui paroissent en été. On la multiplie par ses semences à deux aigrettes, qu'on sème au printemps, ou que souvent elle-même sème en automne.

Benoite, *geum.* On en compte onze, tant espèces que variétés; on en trouve en Europe et en Amérique.

1. *La benoite* commune, galiote d'Italie, *geum urbanum*, n'est ordinairement cultivée que dans les endroits où l'on élève *des plantes usuelles*, c'est-à-dire, dont on fait usage en médecine. On lui attribue de grandes vertus, ce qui lui a fait donner le nom de *benoite*, ou *benite*. Dans les jardins des curieux on cultive les espèces suivantes.

2. *Benoite* penchée, *geum nutans.* Il sort de la racine de cette plante des tiges de la hauteur de douze à quinze pouces, garnies de feuilles petites, étroites, dentelées et pointues; les fleurs sont d'un beau jaune, et font de l'effet. La plante en général a un aspect agréable; elle est vivace; elle se multiplie de graine, ou par ses racines qu'on sépare. On l'élève en pleine terre; elle se plait plus à l'ombre qu'au soleil; on ne la couvre point l'hiver: une bonne terre un peu humide lui convient.

3. *Benoite* de montagne, *geum caryo-phylla montana.* Cette plante vivace pousse un grand nombre de feuilles assez larges et longues. La tige qui sort du milieu de ces feuilles, n'a pas plus de huit pouces, et quelquefois moins. Elle est terminée par une belle fleur jaune qui a beaucoup d'éclat; on trouve cette espèce sur les montagnes des Pyrénées, du Dauphiné, de la Suisse, de l'Autriche. On la multiplie de semence. Une terre ordinaire et un endroit frais lui convient.

4. *Benoite* rampante, *geum reptans.* Cette espèce ne s'élève pas bien haut; chaque tige est garnie d'une grosse fleur d'un beau jaune. Cette plante croît naturellement sur les montagnes du Dauphiné, de la Provence et de la Suisse.

Bermudiane, *sysirinchium.* On ne fait mention que de quatre espèces ou variétés. Cette plante est de la famille des *iris*, et les espèces ou variétés sont exotiques. On ne parlera que de deux.

1. *Bermudiane* à fleurs bleues, *syrisinchium bermudiana.* Les racines de cette plante sont bulbeuses, les feuilles ressemblent à celles des iris, mais très-étroites, et n'ayant que six à sept pouces de haut. Les tiges qui en sortent ne s'élèvent pas davantage, et sont surmontées de deux petites fleurs d'un bleu pâle. Si cette plante qui est vivace, pouvoit supporter la rigueur des hivers, on pourroit en faire de

petites bordures fort agréables. On l'élève dans des pots, et on la met dans l'orangerie pendant les gelées; on la place, dans l'été, à un moyen soleil, on l'arrose souvent. Elle se multiplie de graine. Cette bermudiane se trouve dans la Virginie, et dans l'île Bermude. Cette plante n'est cultivée que par les curieux.

2. Il y a une variété qui est distinguée de la précédente par la largeur et la hauteur de ses feuilles. Les tiges de celle-ci ont jusqu'à neuf ou dix pouces de haut; les fleurs sont plus grosses, et forment une espèce d'étoile en s'ouvrant. Elles sont bleues; la plante vient aussi de la Bermude.

Betoine, *betonica*. On en compte huit espèces ou variétés, parmi lesquelles il y en a une qui est annuelle, et les autres sont vivaces. La plupart se trouvent en Europe. On va paler de quelques-unes.

1. *Betoine* velue, *betonica hirsuta*. Les feuilles de cette plante sont en cœur, un peu alongées; elles sont d'un vert foncé, et velues Les fleurs naissent aux sommités des tiges, forment un épi, et sont d'un rouge très-vif. La plante a environ un pied de hauteur. Elle est vivace, de pleine terre, et se trouve sur les Alpes, le Mont d'or et les Pyrénées. Une terre ordinaire et une exposition à l'ombre, conviennent à cette betoine. On la multiplie de semences, ou en éclatant les pieds.

2. *Betoine* du Levant, *betonica orientalis*. La tige de cette plante est un peu velue, carrée, garnie de feuilles plus longues que larges, haute d'environ un pied. Les fleurs, d'un pourpre clair, sont en épi, aux extrémités de la tige. M. Tournefort a apporté cette plante du Levant. Il est à propos de l'elever dans un pot, et de la serrer en hiver dans une orangerie.

Toutes ces betoines ne sont cultivées que par les vrais amateurs qui savent multiplier les jouissances, comme on l'a déjà dit.

Blattaire, herbes aux mittes, *verbascum blattaria*. Cette plante est du genre des *bouillons blancs*, ou *molène*, dont on compte dix-huit tant espèces que variétés. On en cultive deux espèces, l'une à fleurs jaunes, et l'autre à fleurs bleues.

La première est bisannuelle; on la sème en pleine terre, au printemps; elle pousse des feuilles longues, dentées, qui couvrent la terre. L'année suivante, il en sort une tige qui monte jusqu'à trois et quatre pieds Les fleurs, en rose, sont attachées à la tige, et sont larges comme l'ongle du pouce. Cette plante se sème ensuite d'elle-même. Toute terre et toute exposition; elle ne craint point la gelée.

La blattaire à fleurs bleues est vivace; les feuilles sont plus larges que celles de la précédente, et rampantes. Il s'élève aussi du milieu de ces feuilles une tige de deux pieds ou environ, qui est garnie de fleurs bleues, dans la forme de celles de la jaune. On multiplie cette espèce en séparant le pied vers l'automne, ou au printemps; tout terrain et toute exposition lui conviennent. Ces plantes ne sont que pour les amateurs; on les trouve dans différens pays de l'Europe. La blattaire à fleurs bleues est vivace, et ne craint point la gelée.; on prétend que ces plantes font mourir les mittes, et c'est ce qui leur a fait donner le nom de *blattaria*, qui vient de *blatta*, mot latin qui signifie une mitte.

Bourrache, *borago*. On en compte six espèces ou variétés, dont plusieurs sont étrangères, et annuelles. Il y en a une qui est vivace; on la nomme *borago orientalis*; on la trouve aux environs de Constantinople; elle est cultivée au jardin des Plantes, à Paris, ainsi que celle d'Afrique, *Africana*, et celle des Indes, *Indica*. Ces deux dernières sont annuelles.

Bourrache commune, *borago officinalis*. La racine de cette plante est grosse

comme le doigt; la tige est à peu près de cette même grosseur, velue et piquante; ses feuilles sont larges, ovales et rudes au toucher. La plante s'élève à la hauteur d'un pied, et beaucoup plus, si la terre lui convient. Les fleurs viennent par bouquets dans les sommités; elles sont d'un très-beau bleu, quelquefois rougeâtres; on pourroit en faire de beaux bouquets, si la plante n'étoit pas si rude, mais on peut en mettre dans les carafes avec d'autres fleurs. Cette plante est annuelle, et se reproduit par la graine; s'il y en a eu une fois dans un jardin, il ne faut pas s'en inquiéter, parce qu'elle se sème d'elle-même, pourvu qu'on laisse les tiges mûrir sur terre; elle commence à pousser au mois de juin (floréal), et elle fleurit en juillet et août (messidor et thermidor). On peut, quand elle est jeune, la transplanter où l'on veut, excepté à l'ombre; on croit qu'elle est originaire du Levant. Cette espèce est celle dont on fait usage en médecine, et ses fleurs paroissent plus belles que celles des autres bourraches.

Bourbonnoise, *lychnis viscaria flore pleno*. Le genre des *lichnis* contient seize tant espèces que variétés. C'est dans ce genre qu'on a mis la *croix de Jérusalem*, *la véronique des jardins*, les *jacées des jardiniers*, et c. On parlera de chacune de ces plantes à leur lettre.

La bourbonnoise est une très-jolie plante vivace, et fait au mois d'avril (germinal) un effet très agréable par ses fleurs couleur de rose, en forme de petits oeillets, portées sur des tiges de huit à neuf pouces. La plante est basse; les feuilles sont étroites, pointues, courtes et d'un beau vert. Il lui faut une bonne terre meuble, et un arrosement médiocre. On multiplie la bourbonnoise en séparant les pieds, quand la fleur est passée. Elle ne craint pas la gelée, mais les neiges la font souvent fondre. Ainsi il seroit prudent de la couvrir de paillassons, quand on est menacé de neige. Cette plante se trouve naturellement dans les parties septentrionales de l'Europe, et dans les prés.

Boutons d'argent d'Angleterre. *Bouton d'or*, *bassinet*. Ces trois plantes qu'on cultive pour l'ornement des jardins, sont du genre des renoncules.

Bouton d'argent d'Angleterre. *Ranunculus aconiti foliis flore pleno albo*. La racine de cette plante vivace, ressemble beaucoup à celle de l'asperge; mais elle est plus courte. Les feuilles ont du rapport avec celle de l'aconit, et sortent de terre au mois d'avril (floréal). C'est aussi dans ce mois que les fleurs paroissent. Elles sont au sommet des tiges, blanches, doubles, et en forme de boutons ronds. Elles durent environ quinze jours. Si le printemps est sec, on doit avoir soin d'arroser. On multiplie cette plante par ses racines qu'on relève tous les trois ans au mois d'octobre (vendémiaire). Il lui faut une bonne terre qui ne soit ni trop forte, ni trop légère; on peut la mêler avec du terreau bien consommé. L'exposition la plus convenable est à demi soleil. Il est nécessaire de couvrir cette plante pendant la gelée qui la feroit périr. Quand la fleur est passée, les tiges périssent insensiblement, et disparoissent entièrement. Il est donc à propos de mettre des piquets, ou autres marques, pour indiquer l'endroit où la plante a été mise. C'est une précaution à prendre pour marquer toutes les plantes dont les tiges disparoissent. On peut élever en pot ce *bouton d'argent*; mais il a bien plus de force en pleine terre que dans un pot. Si l'on prend ce parti, il faudra mettre, pendant l'hiver, les pots dans l'orangerie, et les humecter de temps en temps. Lorsqu'ils seront hors de la serre, on les exposera au soleil, et l'on donnera l'eau à la plante. Aussitôt qu'elle commencera à fleurir, on la placera à l'ombre; ou dans sa chambre. Par ce moyen les fleurs dureront plus long-temps. Lorsqu'elles seront passées,

on mettra les pots à l'ombre et en terre, afin que la racine ne se dessèche pas. Dans les grandes sécheresses il seroit à propos d'arroser les pots ; mais ainsi enfermés en terre, ils auront moins besoin d'arrosemens que s'ils étoient entièrement exposés à l'air. Le bouton d'argent d'Angleterre se trouva dans les Alpes, et dans le jardin des Plantes de Montpellier.

Il y a une autre plante que les jardiniers appellent aussi *boutons d'argent*, et qu'ils cultivent pour l'ornement des parterres. Elle est vivace et trace beaucoup. Ses tiges s'élèvent à deux pieds ou environ, et sont grêles. Les feuilles sont longues et très-étroites, les fleurs sont aux sommités, blanches, doubles, et en forme de boules. Elles paroissent au mois de juillet (thermidor), et durent jusqu'à la fin du beau temps. Il faut un tuteur pour soutenir cette plante. Elle ne craint point la gelée, et elle se passe d'arrosement en été. Toute exposition lui convient, excepté celle du nord. Cette plante n'est point du genre des *renoncules* ; elle est de celui des *achillées* dont on a parlé ci-dessus. Linneus la nomme *achillea ptarmica*. On la connoît encore sous le nom d'*herbe à éternuer*. Elle est en effet au nombre des *sternutatoires*, et le nom grec de *ptarmica* qu'on lui a donné signifie *éternuement*. Cette plante se trouve dans différentes parties tempérées de l'Europe.

Boutons d'or des jardins. *Ranunculus acris hortensis, flore pleno*. Cette plante vivace fait l'ornement des parterres au mois de mai (prairial). On lui a donné le nom de boutons d'or, à cause de la forme et de la couleur de sa fleur qui est ronde et d'un beau jaune doré. La culture de cette plante est très-facile. Aussitôt qu'elle est défleurie, on peut séparer les pieds, les placer à l'ombre, et les entretenir dans une moyenne humidité. Au mois d'octobre (vendémiaire), on remet dans le parterre les pieds qui doivent y fleurir au printemps. Si on laissoit les racines des *boutons d'or* deux ou trois ans sans les séparer, elles pourriroient. Cette plante est trop connue pour qu'il soit nécessaire d'entrer dans de plus longs détails à son sujet. on doit cependant ajouter que toute terre lui convient ; mais que la fleur est plus grosse si la plante se trouve dans un bon terrain, qu'il faut la mettre en plein air pour le temps de la floraison, et qu'elle ne craint pas la gelée.

Il y a une autre espèce de boutons d'or qu'on appelle *bassinet*, *pied de coq*, en latin *ranunculus bulbosus*. Cette plante offre deux variétés, l'une à fleurs simples, et l'autre à fleurs doubles. On ne cultive que cette dernière qui se multiplie souvent plus qu'on ne veut. Elle trace, comme les fraisiers, et chaque filet forme une petite tubercule d'où il sort une racine. Il faut donc avoir soin de couper la plus grande partie des filets, pour ne conserver que ceux qu'on veut élever. Les tiges de cette plante ne s'élèvent pas si haut que celles du *bouton d'or* ; mais la fleur est aussi forte. Toute terre et toute exposition lui conviennent, excepté celle du nord. Il lui faut de l'eau dans les sécheresses. Elle ne craint pas la gelée. Cette plante et la précédente sont d'Europe.

Branc-ursine. Voyez *Acanthe*.

Brouslle. *Browallia*. Linneus ne parle que de trois espèces ; elles sont toutes annuelles. On ne fera mention que de deux, qui sont cultivées au jardin des Plantes.

1. Brouslle à tige basse. *Browallia demissa*. On sème la graine de cette plante au printemps, sur couche et sous cloche. Lorsque le plant devient fort, on le sépare, on le met dans des pots ou en pleine terre, mais à la grande exposition du midi. Cette plante s'élève à la hauteur d'un pied. Les feuilles sont ovales et pointues. Les fleurs sont d'un violet bleuâtre, et poussent dans les aisselles et aux

sommités des tiges. Elles paroissent à la fin de l'été. Une bonne terre et un arrosement ordinaire conviennent à cette plante. On la trouve dans l'Amérique méridionale, et aux environs de Panama.

2. *Brouallie* élevée. *Browallia elata.* Cette plante, qu'on peut regarder comme une variété, devient beaucoup plus grande que la précédente. Ses feuilles sont moins larges, mais plus pointues; les fleurs sont d'un beau bleu, et paroissent en grand nombre aux sommités des tiges. La culture est la même que celle de la précédente. Ces deux plantes ne sont cultivées que par les vrais amateurs.

Brunelle. *Prunella.* La plupart des botanistes lui donne le nom de *brunella.* Linneus n'en reconoolt que six, tant espèces que variétés, qui sont toutes vivaces, et qu'on trouve en Europe. On ne fera mention que de deux qui y ont paru plus agréables.

1. *Brunelle* à feuille d'hyssope. *Prunella hyssopi folia.* La tige de cette plante est carrée, garnie de feuilles étroites et pointues, comme celles de l'hyssope. Elle ne s'élève guères au dessus d'un pied; ses fleurs sont d'un violet bleuâtre, et disposées en épi terminal. Elles paroissent au commencement de l'été. Cette plante est vivace, se multiplie de graines ou de pieds séparés, et doit être élevée dans un pot, afin de la mettre dans l'orangerie pendant l'hiver; car elle vient des provinces méridionales de la France, et il y auroit à craindre qu'elle ne supportât pas les rigueurs de la mauvaise saison. Il lui faut une bonne terre, un arrosement ordinaire, et l'exposition au soleil. On la voit au jardin des Plantes.

2. *Brunelle* odorante. *Cleonia lusitanica.* Les tiges de cette plante ne s'élèvent qu'à la hauteur de six à sept pouces; les feuilles sont alongées et dentées; les fleurs sont grandes, violettes et en forme d'épi hérissées de poils blancs. Elles paroissent au milieu de l'été. La plante est annuelle, et se multiplie de graine, qu'on sème sur couche. Bonne terre, arrosement ordinaire, et exposition du midi. On la voit au jardin des Plantes. Elle est originaire du Portugal, d'Espagne et du ci-devant Languedoc.

Bryone, ou couleuvrée. *Bryonia.* On en compte onze espèces ou variétés, dont la plupart sont exotiques. On ne parlera que de quelques-unes.

Bryone blanche à fruit noir. Navet du diable, couleuvrée. Vigne blanche. *Bryonia alba.* La racine de cette plante vivace est une espèce de navet qu'on trouve dans les haies en France, et dans quelques pays de l'Europe. Les tiges qui en sortent s'élèvent jusqu'à la hauteur de huit pieds. Les feuilles ressemblent en petit à celles de la vigne. Les tiges s'attachent aux treillages par le moyen des vrilles qui poussent dans les aisselles de distance en distance. Les fleurs sont petites, d'un blanc sale, et disposées par bouquets. Il leur succède un fruit rond et noir, de la grosseur d'un pois. Il y a une variété à fruits rouges. *Bryonia aspera baccis rubris.*

On se sert de l'une et de l'autre pour garnir des murailles ou des petits berceaux, qui sont tout exposés au soleil. La variété à fruit rouge est plus agréable. Il ne prend sa couleur que vers la fin du mois d'août. Les tiges meurent en automne et repoussent au printemps. Les racines ne craignent point la gelée, puisqu'on les trouve dans les haies. Cette espèce de Bryonne se voit rarement dans les jardins des curieux. Il n'en est pas de même de l'espèce suivante.

2. *Bryone* d'Abyssinie. *Bryonia Abyssinica.* La racine de cette espèce ressemble à celles des précédentes. Les feuilles sont en forme de coeur, et dentées; les fleurs sont petites et blanches, et produisent un fruit rouge. Les tiges s'attachent à tout ce qui les entoure, et montent à la hauteur de sept à huit pieds. Cette bryone craint

pouces de longueur. Cette bugrane se trouve naturellement en Portugal, en Espagne et en Sicile; on la cultive au jardin des Plantes. Elle est annuelle, et il faut semer sa graine sur couche. On repique le plant quand il est en état, on le met en pots, ou en pleine terre, et on l'expose au plus grand soleil; arrosement ordinaire. La plante fleurit vers le mois d'août (thermidor).

Camomille. *Anthemis odorata.* La camomille odorante, est une plante vivace assez connue, dont les tiges hautes de dix à douzes pouces, foibles, rameuses, ordinairement inclinées, sont garnies de feuilles d'un vert pâle, ailées, multisides en découpures linéaires; et se terminent, ainsi que leurs rameaux, par des fleurs solitaires, radiées, dont le calice est hémisphérique et écailleux. Cette variété très-commune à fleurs simples est laissée dans les champs; mais sa sous-variété à fleur double, seul caractère qui l'en distingue, est admise dans les parterres. Elle a une odeur moins forte et plus agréable que celle à fleur simple, se multiplie par ses pieds éclatés, et s'accommode de tout terrain et de toute exposition.

1. Campanule. *Campanula persicifolia.* La campanule à feuille de pêcher, est une plante moyenne vivace, dont les feuilles sont alternes, étroites, longues, dentelées peu profondément: celles qui sortent des racines sont moins étroites et portées par de longues queues; celles de la tige sont plus étroites, plus pointues. La tige haute d'environ deux pieds, droite et lisse, garnie d'un petit nombre de feuilles, porte des fleurs tant axillaires que terminales, composées d'un calice à cinq échancrures très-profondes, longues, étroites et pointues, un peu renversées sur le pédicule qui est long d'environ deux pouces; d'un pétale campaniforme assez grand, divisé profondément en cinq découpures larges, terminées en pointe, bien ouvertes, et égales en grandeur; de cinq étamines et d'un pistil, dont l'embryon surmonté d'un triple stile devient une capsule anguleuse, triloculaire, membraneuse, contenant beaucoup de très-petites semences.

Quoique cette campanule soit agréable par son port, ses feuilles, et ses fleurs bleues, ou blanches, elle n'est pas admise dans les jardins. Mais elle a deux sous-variétés, l'une *à fleur bleue double*, l'autre *à fleur blanche double*, que l'on cultive, et dont les fleurs paroissent en juin. On place aussi sur les parterres les suivantes, qui se succèdent fort long-temps, si l'on coupe l'extrémité des tiges à mesure qu'elles défleurissent. Elles ne sont pas fort doubles; leur diamètre est de quinze ou seize lignes; leurs pétales sont ordinairement à six divisions peu profondes, très-arrondies, ayant au milieu une très-petite pointe.

2. Campanule à feuilles d'ortie, fleur double, *campanula trachelium multiplex*, moins agréable que la précédente par ses feuilles qui sont grandes, larges, en coeur, plus alongées que celles de l'ortie, dentelées et surdentelées, rudes au toucher, élevant souvent au-delà de deux pieds sa tige anguleuse, velue, garnie de feuilles dans toute sa longueur, et portant des fleurs doubles blanches en juin (prairial), ou des fleurs doubles bleues un peu plus tard: elles sont plus évasées que celles de la précédente.

3. La campanule pyramidale, *campanula pyramidalis*, qui élève davantage sa tige que les précédentes, et dont les fleurs sont bleues et disposées en pyramide.

4. La campanule à grandes fleurs, *campanula medium*, dont la tige est moins haute que celle des précédentes, rude, un peu rameuse. Ses feuilles sont sessiles, rudes, un peu velues, ovales étroites. Ses fleurs sont fort grandes, bleues ou blanches.

Cette dernière est annuelle, et se multiplie par ses graines semées au printemps;

ordinairement elle eo sème assez elle-même dans les jardins où on la cultive. Les autres se perpétuent aussi par les graines eo août ou septembre (en veodémiaire), ou par les pieds éclatés en automne ou au printemps. La graine étant très-fine veut être fort peu enterrée. Tontes les campanules aiment une boone terre meuble; elles ne soot pas à l'épreuve des fortes gelées.

Capucine. *Tropacolum.* Cette plante se distingue eo grande capucine, *majus*; en petite, *minus;* en batarde, *hybridum*; en lacinée, *peregrinum*, et une variété à fleurs doubles. *flore pleno.* Ces espèces ou variétés viennent du Pérou. Toutes les différences qui sont entre elles ne consistent, en général, que dans la grandeur des fleurs et des feuilles. Les fleurs sont d'un aurore vif, et en forme de *capuchon*, c'est ce qui a fait dooner à la plante le nom de *capucine.* On en sème la graioe au printemps dans de très-petits pots, où il ne doit y avoir qu'une graine ou deux. Ces petits pots doivent être mis dans une couche ou en pleine terre, exposés au soleil. On cooseilla cette façon de semer, pour que le propriétaire des plantes puisse les replanter où il le jugera à propos sans les fatiguer, puisqu'il ne s'agira que de les *dépotter.* La capucine est grimpante, par cousé-quent, il lui faut uo soutien.

La capucine double se multiplie de boutures qu'on fait peodant l'été; elle est vivace; mais on ne peut la conserver que dans la serre chaude; les autres capucines sont *annuelles.* Cette plante est trop connue pour qu'il soit nécessaire d'entrer dans de plus grands détails à son sujet; j'ajouterai seulement que la capucioe double exige une boone terre, du soleil et de l'eau.

La cardinale, *lobelia cardinalis*, ainsi nommée à caose de la couleor de sa fleur qui est d'un rouge éclatant; on la trouve eo Virginie dans des lieux ombragés; les feuilles de cette plante sont pointues, dentelées, larges de six ou sept lignes, d'un vert foncé; les fleurs sortent des aisselles et sont en épi terminal; elles paroissent au mois d'août et de septembre (fructidor); on multiplie la *cardinale* par le moyen de ses graines qu'on sème au printemps dans une terre légère, et à l'ombre, la semence doit être très-peu couverte. On multiplie plus sûrement cette plante en séparant ses racines eo automne; la cardinale peut s'élever en pleine terre à l'ombre, et dans une terre légère; mais il faut avoir soio de la bien couvrir pendant la gelée; trop d'humidité la fait périr. En géoéral elle est très-délicate, et c'est par cette raison qu'elle n'est point commune; on l'élève aussi en pot, et alors oo met le pot dans l'orangerie pendant l'hiver; la plante qo'on élève en pleine terre est bien plus forte, et pousse plus de tige que celle qui est en pot.

On ne parlera pas d'un autre *lobelia*, surnommé *siphilitica*, parce qu'elle est employée par les nègres contre la maladie vénérienne; sa fleur est d'un bleu violat, et n'a pas beaucoup d'apparence; c'est la raison pour laquelle elle n'est pas communément cultivée.

Casse du Mariland, *cassia Marylandica.* Le genre des cèsses est composé d'un grand nombre de plantes, arbres et arbrisseaux; on ne fera mention ici que de la casse du Maryland; c'est une plante vivace et de pleine terre, qui oe craint point une gelée ordinaire, mais il est à propos de couvrir la plante si elle devient trop forte. Elle aime la terre de bruyère, un terrain humide, et se plaît plus à l'ombre qu'au soleil. Au mois de mai (floréal), la racine pousse plusieurs tiges de la hauteur de trois ou quatre pieds; les feuilles sont larges comme le bout du doigt, ovales, vertes en dessus, et pâles eo dessous. Vers la mi-septembre (à la fin de fructidor), il sort des aisselles de chaque tige des bouquets de fleurs légumineuses, d'un jaune

très-éclatant, qui font un très-bel effet; les tiges qui ont porté des feuilles et des fleurs périssent à la fin de l'automne, et il en repousse de nouvelles au printemps, comme on l'a dit plus haut; cette plante se multiplie en séparant les racines en automne; elle mérite d'être cultivée; on la trouve dans le Maryland et dans la Virginie.

Chapeau d'évêque, *epimedium alpinum.* La tige de cette plante est grêle et haute d'environ un pied; ses feuilles sont en forme de cœur; ses fleurs en bouquets ou *particules*, paroissent au mois de mai (floréal), et durent long-temps; elles sont rougeâtres et jaunes; c'est-à-dire, qu'elles sont composées de quatre pétales rougeâtres sur leurs bords, et de quatre folicules jaunâtres. Cette plante, à qui une terre ordinaire convient, aime mieux l'ombre que le grand soleil; on la multiplie en éclatant les pieds en automne; elle vient des Alpes.

Chevelure dorée ou chrysocome, *chrysicoma lymosiris minor.* Les feuilles de cette plante sont petites et étroites, à peu près comme celles de l'*estragon*; elle s'élève ordinairement à la hauteur d'un pied et demi, et elle pousse plusieurs tiges, grêles, au bout desquelles paroissent, en septembre (fructidor), des fleurs d'un beau jaune; on multiplie cette plante en séparant les racines; elle se plaît en bonne terre, et il ne lui faut qu'un soleil moyen; elle est d'Europe.

Cheveux de Vénus, nigelle de Damas, *nigella Damascena*; plante annuelle qu'on sème en place dans le mois de mars, d'avril et de mai (de ventôse à prairial); ses feuilles sont fines comme des cheveux, et les fleurs sont bleues pâles; on la sème en bordures ou en massifs; il faut que cette planche reste où elle a été serrée.

Nigella sotiva est nommée *toute épice*, et l'on peut s'en servir dans la cuisine; elle est annuelle.

Cierge à grandes fleurs, *cactus grandi florus.* Ce cierge qu'on nomme aussi le *grand cierge serpentaire*, vient de la Jamaïque et de la *Vera-Cruz*; c'est une espèce d'arbre vivace toujours vert, dont les tiges, grosses à peu près comme le pouce, croissent toujours en serpentant; il est sans feuilles et rempli de petites épines étoilées par groupe, le long de ses tiges, qui sont crénelées et à six pans. De ses tiges sortent de très-gros boutons, couverts de poils fort longs, qui garantissent la fleur jusqu'à ce qu'elle s'épanouisse, et ils lui servent de calice et d'enveloppe; le milieu de la fleur présente une espèce de vase long, qui est formé par des pétales d'un beau blanc, et très-nombreux. Ce vase est entouré d'une autre quantité de pétales jaunes, qui forment la corole de la fleur; lorsqu'elle est ouverte, elle répand au loin une odeur très-suave et peu commune, elle a environ neuf à dix pouces de diamètre, et le tube est de neuf pouces de long. Un grand nombre d'étamines jaunâtres occupe le milieu de la fleur, et sont attachées à la base des pétales blancs qui forment le vase; le pistil a un stil de la longueur de la fleur, posé sur le fruit, et partagé par son extrémité, en quinze ou vingt filets, qui sont recourbés par le haut, et entourés par un nombre infini d'étamines penchées sur lui, et qui semblent le caresser tour à tour; le fruit est attaché à la branche; il est à peu près de la forme et de la grosseur d'un ananas jaune qui est dans sa maturité, et il a un très-bon goût, suivant le rapport des personnes qui en ont mangé dans le pays où il croît.

Il y a une autre espèce qu'on appelle *cactus minor* ou *humilis.*

Clitorie de Ternate, *clitoria Ternatea.* C'est une plante vivace, qui grimpe comme les haricots; ses tiges sont menues, et les feuilles nues; les fleurs légumineuses sortent des aissellea portées sur une tige courte, sont grandes, d'un beau bleu, avec une tache d'un blanc jaunâtre dans le milieu: elles produisent ensuite

des gousses, qui renferment plusieurs semences de la forme de celles des haricots. Au printemps on met ces semences dans un pot rempli de bonne terre qui ne soit pas trop compacte ; on place le pot dans une couche chaude, sous cloche, ou sous un châssis. Quand la saison est devenue douce, on peut placer le pot ou les pots en terre au pied d'un mur exposé au midi. S'il n'y a pas de treillage à ce mur, on mettra un tuteur pour soutenir la plante, comme on a coutume de faire pour les haricots. Arrosement ordinaire : cette plante vient de l'île de Ternate, une des Moluques. On la cultive au jardin des Plantes ; elle est de serre chaude.

Coquelicot, *papaver Rhœas*. La graine de cette plante annuelle se sème à la volée, dès le mois de novembre ou de décembre (en brumaire et frimaire), et les plantes qui en proviennent sont beaucoup plus fortes que celles dont la graine a été semée au printemps. La preuve que la graine ne périt pas dans l'hiver, c'est qu'on voit pousser au printemps une infinité de pieds dans un jardin, où l'on n'en aura pas encore semé dans l'année : on pourroit même se dispenser de le faire, parce que la plante se sème d'elle-même, si on la laisse mûrir. Il faut observer qu'elle doit fleurir où on la sème, car elle ne peut être transplantée : elle donne un grand nombre de variétés pour ses couleurs, qui sont rouges, blanches, roses, panachées, et c. Les fleurs du coquelicot durent près de deux mois, et font de superbes massifs : on doit avoir soin d'arracher les simples, et de ne conserver que les doubles. Après avoir semé, il ne faut pas couvrir la terre. Un très-léger coup de râteau est plus que suffisant, on peut même s'en dispenser ; le coquelicot vient dans toutes sortes de terres ; mais il est bien plus fort et bien plus double, quand il en rencontre une bonne : on le trouve dans toute l'Europe.

Coquelourde, *agrostema coronaria*. Les fleuristes donnent ce nom à plusieurs plantes de parterre : celle-ci est le *Lychnis coronaria Dioscoridis sativa*, qui est vivace. Elle pousse des feuilles radicales, un peu cotonneuses, longues de trois pouces et demi, larges de treize ou quatorze lignes, alongées, terminées en pointe ; et des tiges hautes d'environ dix-huit pouces, cylindriques, noueuses, rameuses, velues, portant à chaque noeud des feuilles opposées, dont la base embrasse la tige ; et des fleurs terminales de quinze lignes de diamètre, solitaires, dont le calice est oblong et comme anguleux ; les cinq pétales arrondis et très-élargis par l'extrémité, disposés en rose et d'un fort beau rouge ; les dix étamines peu apparentes ; et l'embryon devient une capsule oblongue contenant plusieurs semences rondes.

Elle fleurit pendant presque tout l'été ; se multiplie de graines semées au printemps ou en été, dont le plant fleurit l'été suivant ; elle se sème assez elle-même, et mérite peu d'être placée dans les jardins.

Sa variété *à fleur double* est plus précieuse ; elle se perpétue par les pieds éclatés depuis septembre jusqu'en avril (de fructidor à germinal), craint l'humidité, et veut être souvent transplantée : elle a beaucoup de ressemblance avec une belle giroflée rouge double. On peut aussi propager la première par les pieds séparés.

Une autre petite *coquelourde* à fleur rose, *agrostema cœli rosa*, n'est qu'une petite plante annuelle qui se multiplie par les graines semées sur couche au printemps, dont le plant fleurit dans l'été ; elle veut être souvent arrosée, et peut être laissée en Sicile sa patrie.

Corbeille d'or, *alyssum saxatile*. Cette plante basse vivace élève à dix ou douze pouces une tige garnie, dès le pied, de rameaux diffus, dont les feuilles sont longues, lancéolées, ondées, cotonneuses, disposées sans ordre. En avril ou mai

(germinal ou floréal), il paroit à l'extrémité de chaque rameau une panicule peu serrée de fleurs nombreuses, assez parantes, d'un beau jaune, composées d'un calice caduc à quatre feuilles; de quatre pétales disposés en croix; de six étamines, dont quatre longues; et d'un pistil, auquel succède une silique globulaire contenant des semences aplaties.

Elle se propage par ses semences, au printemps, en terre très-meuble et légère; ou par boutures, en avril et mai (germinal et floréal); ou par les pieds éclatés, au printemps ou en automne. Le plant venu de semences ne fleurit que la deuxième année : un terrain sec et maigre lui convient. Les autres variétés d'*alyssum*, tant exotiques qu'indigènes, n'ont point place sur les parterres.

Coréopsis { à oreillea, *coreopsis auriculata.* / de Virginie, *coreopsis tripteris.*

Ce sont deux plantes moyennes, vivaces, à fleurs jaunes, en rayons, qui fleurissent vers la fin de l'été. Les feuilles de la seconde variété sont plus étroites et plus longues que celles du romarin; les feuilles de la première sont beaucoup plus fortes. Toute terre et toute exposition, excepté le nord : on les multiplie, en éclatant les pieds en automne.

La gelée et la grande humidité de l'hiver font souvent périr le *coreopsis auriculata*; ou les met en pots et en serre.

Crepis barbu, *crepis barbata.* Les feuilles de cette plante *annuelle* sont pointues, dentelées, peu larges, et à peu près de la longueur du petit doigt; la hauteur est de douze à quinze pouces : elle fournit beaucoup de branches grêles et foibles. Il est à propos de les rassembler, et de les soutenir avec une baguette; ses fleurs naissent aux extrémités, et sont couleur de soufre; le centre est un peu noir. Elles sont simples; mais une quantité de filets, qui sont dans le calice extérieur, les font paroître comme semi-doubles : la fleur est de la largeur d'un pouce. Cette plante en produit un grand nombre pendant plus de six semaines, et elles commencent au mois de juillet (messidor). On pourroit mettre ce *crepis* en bordure, ou en faire un petit massif; on en sème la graine sur couche au mois de mars (ventôse), et l'on repique le plant ou dans des pots, ou en pleine terre. Toute exposition, excepté celle du nord, lui convient. Une terre ordinaire est suffisante. Arrosement suivant la sécheresse : plus souvent, si la plante est élevée en pots; moins souvent, si elle est en pleine terre. Le *crepis* a plusieurs variétés, dont on fera mention ailleurs. On doit observer que l'espèce dont on vient de parler, a donné, dans la commencement de sa floraison, quelques fleurs blanches : elle se trouve à Montpellier et en Sicile.

Croix-de-Jérusalem, *lychnis Chalcedonica.* Il y a la simple et la double, qui sont toutes deux vivaces. La première se multiplie de graine et de pieds éclatés; les graines donnent des variétés de couleurs, qui sont le ponceau, le rose, le blanc : la double ne se multiplie qu'en séparant les racines au printemps. Ses fleurs, en bouquets, sont toujours d'un rouge ponceau ou écarlate : c'est au mois de juillet (messidor) qu'elles paroissent ordinairement, et elles durent beaucoup plus longtemps que celles de la simple. Une bonne terre et un moyen soleil conviennent à cette plante : elle vient de Russie et de Calcédoine.

Cupidone bleue. *Catananche cærulea.* La cupidone bleue a deux variétés, la simple et la double; la première vient de graines, et la seconde de pieds éclatés, en automne, ou mieux au printemps. Les feuilles sont longues et étroites, et ressemblent à peu près à celles de la plante appelée *corne de cerf.* Les tiges sont

minces, et chaque fleur est portée sur une longue queue; elles sont larges comme un petit écu, et d'un beau bleu; elles ont beaucoup d'apparence, et durent longtemps. C'est vers le milieu do l'été qu'elles paroissent : on trouve cette plante dans les endroits stériles et montagneux des pays méridionaux, et de l'Italie. On l'élève en pots pour la mettre dans l'orangerie pendant l'hiver; il lui faut une terre et un arrosement ordinaire : son exposition doit être en plein air. Cette plante est vivace, et non pas annuelle, comme on l'avoit dit.

Il y a encore la *cupidone* à fleurs jaunes. *Catananche lutea*. Les fleurs de celle-ci sont beaucoup plus petites. Cette espèce vient d'Italie et de l'Ile de Crète : il est à propos de la mettre en serre chaude pendant l'hiver.

Celle de Grèce, *catananche Graeca*, porte aussi des fleurs jaunes; elle est rare.

1. *Cynoglosse* rampante, *cynoglossum omphaloïde*, plante basse vivace, qui pousse des feuilles radicales, cordiformes, portées par de longues queues; et des tiges rampantes dont les rameaux se terminent par des panicules peu serrées de fleurs d'un très-beau et brillant bleu d'émail, semblables à de petites fleurs de bourache, et composées de même : elles paroissent depuis mars jusqu'en mai (ventôse jusqu'en floréal), si la plante est dans un terrain frais et à l'ombre.

Elle se multiplie beaucoup par ses tiges, dont chaque noeud qui touche à la terre, ou sur lequel on jette un peu de terre, ponsse des racines.

2. La *cynoglosse* de portugal, *cynoglossum lusitanicum*, est una plante annuelle, dont les feuilles un peu cotonneuses, larges à leur base, diminuent régulièrement de largeur et se terminent en pointe. Ses tiges hautes de neuf ou dix pouces, et leurs rameaux se terminent par un long épi de fleurs blanches peu garni, à chacune desquelles il succède quatre semences ombiliquées.

Elle a une variété *cynoglossum linifolium*, dont les feuilles sont lancéolées, unies, fort étroites; et dont les fleurs sont blanches, plus petites, disposées en panicules terminales, courtes, et peu garnies. Celles-ci fleurissent en été, se multiplient par leurs graines semées en place à l'automne mieux qu'au printemps.

Ces cynoglosses ou omphaloïdès brillent peu sur les parterres étant isolées; mais si l'on en forme de petits massifs ou de grosses touffes, elles font un effet très-agréable. Peu de soleil, et un terrain frais leur conviennent.

Dunteluire de Ceylan. *Plumbago zeylanica*. Plante vivace, qui ne s'élève qu'à un pied et demi, ou environ. Les tiges sont foibles, et ont besoin d'être soutenues. Les feuilles sont un peu larges, ovales et pointues; lisses en dessus, et un peu rudes en dessous. Les fleurs disposées en forme d'épis, sont d'un très-beau blanc, et ressemblent beaucoup à celles du jasmin blanc; mais elles sont plus petites et moins évasées. Cette plante fleurit depuis le mois d'août jusqu'en octobre (de thermidor à brumaire). Il lui faut une bonne terre, l'exposition au plus fort soleil, et un arrosement ordinaire. On ne peut la conserver que dans une serre chaude; elle se multiplie de graine qu'on sème sur couche au printemps. C'est une plante de curieux et d'amateur; il y a plusieurs autres variétés

Digitale. *Digitalis*. La forme da la fleur, qui ressemble à un doigt de gand, a fait donner à cette plante le nom de *digitale*; elle ne dure que trois ou quatre ans tout au plus. Si elle se trouve dans une bonne terre, elle donne des oeillets qu'on sépare dès le mois d'octobre (vendémiaire). On la sème ordinairement au printemps, et elle fleurit la seconde anuée; ses fleurs sont pourpres, et quelquefois d'une couleur plus tendre. La plante résiste à la gelée; il y a encore la digitale à fleurs jaunes, mais elles sont petites, et ne font pas d'effet dans un

parterre. Il n'en est pas de même de l'autre qui pousse des tiges à plus de six pieds de haut, et toutes garnies de fleurs, ce qui feroit un bel effet dans les massifs. Il y a, dans de certains cantons, des terrains qui en sont naturellement couverts, parce que cette plante se sème d'elle-même : on la trouve dans toute l'Europe.

Il y a une espèce de digitale qu'on appelle *digitalis obscura*. La fleur est plus petite que la commune; elle est jaune et rayée d'aurore, ce qui la rend assez agréable à la vue; elle fleurit en juin (prairial), et dure très-long-temps. Les dernières fleurs sont beaucoup plus petites que les premières; les feuilles sont pointues et étroites. On la multiplie de graines, qu'on sème sur couche; on l'élève dans un pot, pour la serrer l'hiver dans l'orangerie. Exposition au soleil, bonne terre, arrosement ordinaire. La plante a environ quinze pouces de hauteur; elle vient d'Espagne.

Lodecatheon, ou *Meadia*. Le nom de cette plante est grec, et signifie *les douze Divinités*. On ignore pour quelle raison on a pu lui donner un nom si fastueux; car, quoiqu'elle soit jolie, il y en a plusieurs qui l'emportent sur elle; sa racine est une espèce de longue griffe qui commence à pousser des feuilles vers le milieu de janvier (à la fin de messidor). Les boutons à fleurs paroissent à la fin de février (à la mi-ventôse); la tige s'élève ensuite à la hauteur de dix, douze, même quatorze pouces, suivant la force de la racine. Si elle a trois ou quatre ans, elle produit plusieurs tiges à fleurs, qui s'épanouissent en bouquets, au mois d'avril (en floréal; elles sont d'un cramoisi fin avec des pistils jaunes. Les feuilles de la plante disparoissent à la fin de juin (en prairial). Depuis ce temps, jusqu'à ce qu'elles repoussent, il faut la mettre à l'ombre, et humecter modérément la terre, même pendant l'hiver, pour empêcher la racine de se dessécher. Lorsque la gelée se fait sentir, on doit la retenir dans la serre d'orangerie; l'exposer à l'air aussitôt que la gelée est passée, car elle n'aime pas à être enfermée. On l'expose au soleil jusqu'à ce qu'elle soit en fleurs; alors on la retire dans l'appartement pour en jouir. Il seroit à-propos de la mettre, pendant la nuit, sur une fenêtre; si on l'y plaçoit dans le jour, il faudroit que la fenêtre ne fût point exposée au soleil. Un arrosement ordinaire est ce qui lui convient, ainsi qu'une bonne terre mêlée de terreau. Il faut laisser cette plante en repos pendant trois ou quatre ans, et c'est dans les mois de juillet, août et septembre (de thermidor à vendémiaire) qu'on peut la séparer. Quelques personnes élèvent cette plante en pleine terre; mais on en jouit mieux dans un pot, comme on vient de le dire : elle est de Virginie.

Dolichos lablab. Féve d'Egypte et du Cap de Bonne-Espérance. C'est une plante annuelle qu'on élève sur couche, dans un pot, et qu'on met à l'air, quand la saison devient douce; mais on l'expose au grand soleil. La plante s'élève à deux ou trois pieds de haut, et on la soutient avec un tuteur. Les fleurs sortent des aisselles, et sont portées par une tige longue de trois ou quatre pouces; elles sont d'un violet tendre, et présentent un bouquet comme le pois vivace. La silique est violette, et la féve est noire, bordée de blanc; les fleurs paroissent au mois d'août (thermidor); arrosement ordinaire. Cette féve mérite d'être cultivée : il y a une variété à fleurs blanches.

Doronic. On pourroit planter sur les plate-bandes d'un parterre quelques pieds de doronic, dont il y a plusieurs variétés propres à décorer, telles que :

1. Le grand doronic, *doronicum pardalianches*, dont les feuilles radicales sont

cordiformes, obtuses à leur extrémité, crénelées à leur base, lanugineuses ainsi que leurs queues; dont la tige haute de deux à trois pieds, un peu velue et rameuse, est embrassée par quelques petites feuilles en coeur.

2. Le *doronic* plantaginé, *doronicum plantagineum*, dont les feuilles radicales sont ovales, terminées en pointe, un peu dentelées vers leur base; et dont la tige haute d'environ deux pieds, un peu rameuse, porte quelques feuilles amplexicaules : toutes les parties de cette variété sont presque lisses.

3. Le *doronic* de Suisse, *doronicum Helveticum*, dont les feuilles radicales sont longues, lancéolées, dentelées, cotonneuses en dessous, et dont la tige haute de douze à dix-huit pouces, est simple et ne porte qu'une feuille. Ces doronics produisent en avril et mai (germinal et floréal) de grandes et belles fleurs terminales, solitaires, jaunes, radiées, composées d'un calice de deux rangs d'écailles longues et aiguës; de fleurettes hermaprodites infundibuliformes contenant cinq étamines et un pistil, qui couvrent le disque; de demi-fleurons femelles, féconds, longs, découpés par le bord, qui forment les rayons.

Mais leurs racines tracent et multiplient trop ces plantes, qui se propagent aussi par leurs graines : de sorte que pour les contenir, il faudroit les planter en pots. Si l'on coupe les tiges lorsqu'elles sont défleuries, et si l'on arrose souvent, ces plantes pourront donner de secondes fleurs vers l'automne.

1. *Dracocephale* d'Autriche. *Dracocephalum Austriaticum*. Les tiges de cette plante vivace sont très-rameuses, quadrangulaires, chargées d'un léger duvet, sont élevées d'environ un pouce. Les feuilles ressemblent un peu à celles de l'hyssope. Les fleurs sortent des aisselles, sont au bout des tiges en espèce d'épi, grandes belles, et d'un violet pâle. Elles paroissent au commencement de juin (à la mi-prairial). Cette plante se trouve en Autriche, en Dauphiné et en Sibérie. On la multiplie de graines qu'on sème au printemps en pleine terre. Elle demande une exposition en plein air. Arrosement ordinaire, et bonne terre. On cultive ce *dracocephale* au jardin des Plantes, ainsi que le suivant.

2. *Dracocephale* à grandes fleurs. *Dracocephalum grandiflorum*. Cette plante est à peu près haute d'un demi-pied; les feuilles ont quelque ressemblance avec celles de la betoine. Les fleurs sont grandes, bleues, et trois ensemble dans chaque aisselle. On trouve cette plante dans les montagnes de Sibérie. Elle est vivace, et de pleine terre. On la cultive comme la précédente. Elles ne craignent pas la gelée.

Echinode azurée. Boulette. *Echinops spaero cephalus*. Cette plante, qui ressemble à une espèce de chardon, a les feuilles longues de plus d'un pied; très-découpées, vertes en dessus, et blanches en dessous, et bordées de légers piquans. La tige s'élève à plus de deux pieds de haut, et est surmontée par des globes extrêmement ronds, de la grosseur d'une moyenne pomme. Les fleurs sortent de petits tuyaux tout autour du globe, et elles sont d'un beau bleu. Cette plante, en fleurs, est très-agréable à la vue, elle ne peut cependant pas orner un parterre. Elle est bisannuelle, et ne fleurit que la seconde année, au mois de juillet (messidor). Elle se sème d'elle-même. Tout terrain lui convient, et l'exposition du soleil en plein air, paroît être celle qui lui convient le mieux. On la laisse en pleine terre pendant l'hiver sans la couvrir.

Ellebore. Voyez *Ellebore*.

Ephemère de Virginie. *Tradescantia Virginiana*. Toutes les fleurs qui ne durent qu'un jour, se nomment *éphemères*, mot grec qui désigne cette durée, et il y en a un grand nombre; mais on a donné particulièrement ce nom à une plante qui vient de

de Virginie. Ses racines sont des griffes alongées, et qu'on sépare en octobre (vendémiaire) lorsqu'on veut la multiplier. Les feuilles sont longues, étroites, et d'un beau vert. Il en sort, au mois de juin (prairial), des fleurs d'un violet éclatant, relevé par des étamines d'un jaune d'or. Elles durent environ six semaines. Il faut donner de l'eau à la plante lorsquelle elle est en fleurs. Elle est d'une moyenne hauteur. Elle se plaît dans une terre meuble, et qui n'est pas exposée au grand soleil. Elle ne craint pas la gelée. On peut la laisser plusieurs années sans la remuer, si l'on veut que les touffes deviennent fortes.

Epinard fraise. *Atriplex rosea.* C'est une petite plante annuelle dont le fruit rassemble exactement à une fraise, et en a la couleur. On la sème au printemps dans une terre légère, et elle n'aime point à être transplantée. Quand on en a mis une fois dans un jardin, on est sûr qu'il en viendra tous les ans. Cette plante ne demande aucun soin. Le fruit n'est pas agréable à manger, à cause de sa fadeur. Trois ou quatre pieds de cette plante suffisent pour s'en amuser. Cette plante se trouve dans toute l'Europe.

Erigère visqueuse. *Erigerum viscosum.* Plante vivace, de pleine terre, dont les fleurs radiées et d'un très-beau jaune, paroissent en automne. Elles durent jusqu'au froid, parce qu'elles se succèdent continuellement. C'est une espèce d'*astér* qui s'élève très-haut, et qui n'est bon que pour les grands parterres. Toute exposition et tout terrain lui convient. Tournefort le nomme *virga aurea*; d'autres l'appellent seneçon à feuilles de paquerettes, ou petites Marguerites. Il se multiplie de semences ou de pieds éclatés. Il est originaire d'Espagne et d'Italie. L'erigère d'Afrique ne peut supporter les hivers en pleine terre.

1. *Eupatoire* de Mesue. *Achillea ageratum.* C'est une plante moyenne, vivace, qui a une odeur forte. Ses fleurs, en parasol, sont jaunes, et paroissent vers la fin de l'été. Si on la multiplie de semences, elle ne fleurit que la seconde année: il vaut mieux séparer ses racines en automne. Tout terrain et toute exposition. C'est une plante d'Europe.

2. *Eupatoire* chanvrin. *Eupatorinum cannabinum.* Cette variété s'élève à trois ou quatre pieds de haut, sur une tige un peu quadrangulaire, velue et rameuse. Ses fleurs sont rougeâtres, et paroissent à la fin de l'été. Cette plante est aquatique; ainsi il lui faut beaucoup d'eau, et peu de soleil. On la multiplie en séparant les pieds. Cette plante est d'Europe.

Filipendule, *spiraea filipendula.* Le nom de cette plante lui vient de ce que les tubercules de ses racines sont attachées à des fibres menues, d'où ils pendent, comme s'ils ne tenoient qu'à un fil. Il y en a de deux sortes, simple et double, qui sont également vivaces et de pleine terre; les feuilles ressemblent à celles de la pimprenelle, et ne s'élèvent pas beaucoup au-dessus de la terre. De leur milieu il s'élève deux ou trois tiges de la hauteur d'un pied et demi, ou environ, au sommet desquelles sont des fleurs blanches en bouquet: comme les tiges sont foibles, il est à propos de mettre une petite baguette pour les soutenir. On multiplie cette plante en séparant les pieds en automne. Tout terrain et toute exposition lui conviennent. Plante d'Europe.

Flox. Voyez *Phlox.*

Fraxinelle, *dictamus albus.* On en connoît deux variétés: l'une à fleurs blanches, et l'autre d'un violet pourpre mêlé de blanc; elles ont toutes deux une odeur forte. Cette plante vivace s'accommode de toutes sortes de terres et de toute exposition; elle se conserve en terre plusieurs années; on la multiplie en séparant ses

racines en automne. Si l'on veut en semer la graine, il faut le faire aussitôt qu'elle est mûre, et elle lèvera au printemps suivant. Si, au contraire, on la gardoit pour ne la semer qu'au mois de mars ou d'avril (en germinal), elle ne lèveroit qu'au bout de dix-huit mois. Si la fraxinelle provient de graine, elle ne fleurit qu'au bout de six ou sept ans : c'est une plante de moyenne grosseur, et qui ne s'élève pas à plus de dix-huit ou vingt pouces ; elle se trouve en Allemagne, en France et en Italie.

La gaillarde, *gaillarda pulchella*, est une plante annuelle qui s'élève à trois pieds ou environ, et qui ressemble, à peu de chose près, à la *reine Marguerite*; mais elle produit une bien plus grande quantité de fleurs ; les tiges, très-nombreuses, sont foibles, alongées, velues et blanchâtres; les pédoncules qui portent les fleurs, ont six à sept pouces de long, nus et sans feuilles ; les feuilles sont alternes, de cinq à six pouces de long, ressemblent à celles du chêne et embrassent la tige; elles sont cotonneuses et d'un vert blanchâtre ; celles du milieu de la tige sont de moitié plus petites ; les feuilles florales ou *bractées* sont presque entières, poiatnes et de dix-huit lignes de long ; le disque, ou le milieu de la fleur, forme un gros bouton où sont rassemblés les fleurons qui portent chacun cinq *étamines* et un *pistil*. Ce bouton est d'un rouge brun, dont le centre est jaune ; il a environ neuf lignes de diamètre.

La corolle, lorsqu'elle est entièrement épanouie, porte trente lignes de diamètre. Elle est environ huit jours avant d'arriver à sa perfection, et huit jours à quitter ses pétales qui sont au nombre de douze ou treize ; elles ont chacune trois dentelures presque régulières et très-sensibles, obtuses, et n'ayant qu'une petite pointe. Tous les pétales sont très-bien arrangés ; lorsqu'ils sont entièrement épanouis, ils sont de deux couleurs bien tranchées ; le tour des fleurons, qui forment le disque, sont d'un beau cramoisi vif ; le bout des pétales est tranché en travers d'un beau jaune de quelques lignes ; les pétales entiers ont douze à treize lignes de long.

Le calice de la grande fleur a un double rang de feuillettes qui sont au nombre de vingt-trois à vingt-quatre, longues de six à sept lignes, très-aiguës, velues et plissées sous le disque ; *les étamines* sont au nombre de cinq, composées de *filamens*, de l'*anthère* qui est jaune, et d'une espèce d'*ergot* qui est pourpre : ces trois parties sont de la longueur du petit fleuron, ainsi que le *stile* : le *stigmate* sort du fleuron en s'écartant ; on l'y voit couvert des poussières des *étamines*. Ce *stigmate* est séparé, en sortant du fleuron, en deux branches, qui sont pliées et recourbées en forme de corne de bouc, garnies de poils rouges, charnus et visqueux : les petits fleurons qui forment le disque de la *corolle*, ont environ deux lignes de long ; sont composés de dix parties, de cinq étamines, du *stile* du *stigmate*, du fruit ou enveloppe ergotée, qui peut avoir deux lignes et demie, y compris l'aigrette de poil qui a deux lignes, et sous laquelle est posé le fruit qui a tout au plus une ligne, et renferme une amande si petite, qu'on ne peut la distinguer qu'au microscope. Ce fruit est posé sur une petite houppe de poils très-fins qu'on peut séparer : cette petite houppe est elle-même posée entre les poils du *placenta*.

Le fruit, comme on vient de le dire, est une petite amande blanchâtre, renfermée dans cette partie ergotée à la base qui est verdâtre. On la découvre très-difficilement à cause de son extrême petitesse ; le *stile* qui supporte le *stigmate*, est de la longueur du petit fleuron ; le *stigmate* sort tout entier hors du fleuron ; le *périanthe* reçoit dans son milieu le *stile* et les cinq *filets* des *étamines* arran-

gées autour du *stile* : on voit sous cette partie l'amande à nu, lorsqu'on a ôté l'enveloppe qui se trouve dessous. Les *filamens* sont de la même longueur que les étamines qu'ils portent; les *anthères* sont jaunes, terminées par une partie rouge, de la forme d'un ergot; le *placenta*, ou réceptacle, qui forme le disque lorsqu'il a tous ses fleurons, n'a tout au plus que deux lignes de diamètre, et une de hauteur quand il n'en a plus. Il reste encore à nu, quoique garni de poils très-fins; les fleurons sont au nombre de cent vingt ou environ.

L'aspect de la gaillarde est frappant quand elle est en fleurs; elle présente des rayons comme la reine Marguerite, mais ils sont de deux couleurs; la partie qui tient au coeur de la fleur est d'un beau cramoisi fin, et l'autre est d'un jaune éclatant : on diroit que c'est l'ouvrage du pinceau. La plante est d'ailleurs chargée d'une grande quantité de fleurs, qui s'épanouissent au mois de septembre (fructidor).

La gaillarde est annuelle : à la fin de mars (mi-germinal) on en sème la graine dans un pot rempli de terre légère et très-meuble; il faut mettre beaucoup de graines, parce qu'il n'en lève pas moitié de ce qu'on sème : on place le pot sous un châssis dans une couche chaude et faite le même jour. Lorsque le semis a deux ou trois pouces, on le sépare, et l'on met chaque pied dans un petit pot qu'on place sous un châssis à l'ombre, pendant huit ou dix jours, jusqu'à ce que la plante soit bien reprise : comme elle fait beaucoup de racines, on la remet ensuite dans de grands pots, ou en pleine terre si l'on veut; mais il faut attendre que les nuits ne soient plus fraîches. La gaillarde aime la terre légère, mais qui ne soit point trop froide; il faut l'arroser souvent.

Gentiane (petite), *gentiana acaulis*. C'est une petite plante vivace, dont les fleurs sont bleues : on pourroit en faire des bordures; la terre de bruyère est celle qui lui est propre. On la multiplie par ses drageons qu'on sépare en automne, ou par sa graine. Si l'on prend ce dernier parti, il ne faut faire usage que des semences nouvelles, les élever à l'ombre, et leur donner souvent de l'eau : cette gentiane se trouve aux Alpes, aux Pyrénées, en Suisse et dans l'Autriche.

Germaine à feuilles d'ortie, *germanea urtica folia*. C'est une plante d'un genre nouveau, de la famille des *labiées*; elle s'élève à la hauteur d'un pied et demi à deux pieds sur une tige droite, branchue, ligneuse par en bas. Ses rameaux sont *herbacés*, quadrangulaires, et d'un vert rongeâtre; ses feuilles sont grandes, un peu en coeur, dentées et un peu rudes au toucher. Les fleurs naissent sur des grappes terminales; elles sont d'un bleu clair, tachées de points bruns dans le milieu de la lèvre supérieure. Cette plante fleurit au mois de septembre (fructidor). On la multiplie de graine qu'il faut semer sur couche, au printemps; on l'élève dans un pot, on l'expose pendant l'été, et on la met, pendant l'hiver, dans une serre chaude; on ignore le pays d'où elle vient.

Gesse. Voy. *Pois vivaces.*

Geum, *saxifraga umbrosa*. C'est une très-jolie plante, mais il faut une loupe pour en voir toutes les beautés; elle est basse, jette plusieurs tiges de la hauteur de trois ou quatre pouces, au bout desquelles on voit une grande quantité de petites fleurs qu'on prendroit pour de l'émail blanc, piqueté d'un beau rouge, et surmonté d'une petite aigrette rouge; il faut l'élever dans des pots pour en jouir plus facilement, et lui donner de l'eau; on peut la mettre en pleine terre, mais il faut trop se baisser pour l'examiner. Tous les rejetons qui viennent autour, jettent les racines, et à la fin de l'été on peut les séparer. Il est bon de le faire tous

les ans; car elle se multiplie beaucoup. Toute sorte de terre lui convient; elle fleurit au mois de mai (prairial).

1. *Giroflée jaune.* Ravenelle, *cheiranthus cheiri*, plante moyenne vivace, qui élève à quinze ou vingt pouces ses tiges cylindriques, presque ligneuses, rameuses et garnies ainsi que leurs rameaux de feuilles alternes, simples, longues de deux à trois pouces, larges de quatre ou cinq lignes, fort rétrécies vers leur base, pointues à leur extrémité; celles des petits rameaux ont à peine un pouce de longueur. Ces tiges et leurs rameaux se terminent par des fleurs qui paroissent successivement dans un ordre alterne, portées par des pédicules longs de cinq ou six lignes attachés sur un filet commun qui est une prolongation des rameaux. Elles sont composées d'un calice serré à quatre feuilles longues et étroites, d'un vert presque jaune, ou d'un rouge brun; de quatre pétales jaunes, arrondis, élargis, un peu échancrés à leur extrémité, rétrécis vers leur onglet qui est plus long que le calice; de six étamines, et d'un pistil dont l'embryon devient une siliqne longue d'environ deux pouces et demi, menue, aplatie, partagée par une cloison en deux loges qui contiennent des graines plates. Les pétales sont disposés en croix.

Quoique la ravenelle à fleur simple ne déplaise pas par la couleur et l'odeur foible de ses fleurs, on la laisse sur les vieilles murailles où elle est assez commune, et on ne l'admet dans les jardins, que lorsqu'on veut en recueillir de la graine, ou l'employer en médecine. Mais on cultive la ravenelle à fleur double, dont les rameaux se terminent au printemps par de belles pyramides serrées et bien garnies de fleurs doubles odorantes, d'un beau jaune clair, ou dans une variété, d'un jaune clair panaché de jaune brun.

On ne doit pas négliger la culture de la variété à fleurs panachées semi-doubles, qui cède très-peu en beauté à celle à fleurs doubles panachées, et qui a l'avantage de se multiplier par ses semences, ni la variété à fleurs jaunes semi-doubles non panachées: ses fleurs sont moins grandes que les panachées, mais elles sont plus nombreuses, et forment une pyramide plus serrée.

Cette plante, qui craint peu le froid, et qui s'accommode de tous les terrains, peut se multiplier par les graines semées au printemps ou en automne, mais comme on n'est pas sûr d'obtenir des individus à fleur double, on préfère les marcottes en mai ou juin (floréal et prairial), qui s'enracinent en deux ou trois mois, et qu'on peut sevrer et mettre en place en août ou septembre (thermidor et fructidor); ou bien en avril ou mai (floréal et prairial) on éclate les jeunes pousses, on en garnit des pots remplis de terre douce et meuble qu'on place à l'ombre pendant quinze jours ou trois semaines, mouillant souvent, si le temps n'est pas pluvieux. On leur donne ensuite le soleil peu à peu et par degrés, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus lieu de douter que ces boutures soient enracinées, continuant de fréquens arrosemens. A la fin de septembre (au commencement de vendémiaire), les planter séparément en place, ou plus prudemment dans des pots qu'on met dans l'orangerie pendant l'hiver, ne leur donnant d'eau qu'au besoin, mais de l'air tant qu'il sera doux.

2. *Giroflée* des jardins, *cheiranthus incanus*. C'est une plante moyenne bisannuelle ou trisannuelle, qui élève une tige droite, cylindrique, ligneuse. Dans sa partie inférieure, haute d'un à deux pieds, garnie de feuilles rangées en bâton de perroquet, entières, d'une étoffe molle, douce et un peu cotonneuse, longues de six à dix pouces, larges de neuf à douze lignes, obtuses à leur extrémité, et rétrécies vers la queue qui est grosse. Ses fleurs sont disposées et composées comme celles de la giroflée jaune, mais plus grandes, et ont de même leurs pétales entiers

et sans échancrere en coeur, ou cette échancrure est très-peu sensible, et ne s'apperçoit que sur quelques pétales. Ses siliques sont moins aplaties que celles de la ravenelle, et sont de même terminées par une partie du pistile et ses deux ou trois stigmates sessiles persistante à l'extrémité de la cloison et excédant les deux lames des siliques, ce qui les fait paroître comme tronquées.

Il y a plusieurs espèces de giroflée : la *petite*, qui s'élève rarement au-delà d'un pied, très-rameuse, dont les fleurs n'ont que douze ou 13 lignes de diamètre : la *commune*, ou *moyenne*, dont la tige excède quelquefois deux pieds de longueur, rameuse, et portant des fleurs de quinze ou seize lignes de diamètre, la *royale*, qui se ramifie très-peu, qui s'élève moins que la précédente, et dont les fleurs sont plus rapprochées les unes des autres.

Elles ont des variétés *à fleur double* et *à fleur simple*. La royale a deux sous-variétés, une *à fleur blanche* et une *à fleur rouge* : les deux autres en ont de blanches, de rouges, de violettes, et de panachées ; la *royale double* est la plus estimée Ces giroflées fleurissent au printemps

3. *Giroflée* annuelle, ou quarantaine, *cheiranthus annuus*, elle ne subsiste qu'un an ; elle s'élève moins que les précédentes ; les pétales de ses fleurs sont échancrés à leur sommet ; ses siliques sont pointues à leur extrémité.

On en distingue plusieurs, qui ont une variété *à fleur simple*, et une *à fleur double*, qui ont des sous-variétés distinguées par les couleurs : la *quarantaine commune*, très-rameuse, blanche, rouge, couleur de chair, violette, panachée : la *quarantaine à feuille de bluet* ou *feuille étroite*, des mêmes couleurs : la *quarantaine grecque* (dont les feuilles sont d'un vert fencé et non blanchâtre comme celles des autres giroflées, blanche, rouge, violette : la *quarantaine royale*, la plus belle des quarantaines, peu rameuse, rouge, couleur de chair.

I. *Culture.* Dans une bonne terre, douce, bien préparée, bien exposée, ou mieux sur une couche fort tempérée, faire depuis février jusqu'en mai (de pluviôse à prairial) plusieurs semis de quarantaine. Lorsque le plant a cinq ou six feuilles au plus, le mettre en place, ou en pépinière, jusqu'à ce que ses premiers boutons à fleurs marquent les pieds à fleurs doubles, qu'on lèvera en motte, s'il est possible, pour les planter en pots, ou sur les plate-bandes, dans un bon terrain qui n'ait pas été récemment engraissé. Mouiller jusqu'à ce que le plant soit bien repris ; et ensuite assez fréquemment pour le rendre fort et vigoureux. Ces semis successifs donneront une succession de fleurs pendant une partie de l'été, tout l'automne, et une partie de l'hiver, en les préservant des gelées avec des châssis vitrés, ou des paillassons, ou en emportant les pieds plantés en pots sous des châssis ou dans la serre, leur donnant de l'air lorsqu'il est supportable. Mais on peut s'épargner la peine de faire plusieurs semis, si, à mesure que les rameaux de quarantaine commencent à défleurir, on a soin de les retrancher jusque sur leurs feuilles les plus basses, desquelles il naîtra de nouveaux rameaux de fleurs moindres que les premiers.

Pour avancer et prolonger la jouissance de cette fleur, on pourroit en août ou septembre (de thermidor et fructidor) faire un semis de quarantaine ; mais la royale est presque la seule qui mérite tous les soins nécessaires pour défendre de l'hiver ce jeune plant.

II. Quant aux giroflées bisannuelles, quelques-uns ne les sèment qu'à la fin du printemps sur des plate-bandes bien exposées et abritées ; éclaircissent le plant, et le laissent en place. Comme il n'occupe pas une grande étendue, il est facile de le couvrir, et de le préserver des intempéries de l'hiver. Au printemps, lorsque

Digitized by Google

les premiers boutons indiquent les pieds simples, et les doubles, ils transplantent ceux ci le plus en motte qu'il est possible.

Suivant la pratique la plus commune, semer en mars ou avril (en germinal); mettre le plant fort jeune en pépinière, chaque pied distant de douze à quinze pouces; mouiller, et l'avancer le plus qu'il sera possible, afin qu'il paroisse quelques boutons à fleur en septembre (fructidor). Développer ces boutons, pour reconnoître les pieds à fleur double. Les lever en motte, les planter dans des pots remplis de bonne terre de potager; les porter à l'ombre, et arroser fréquemment jusqu'à ce que le plant soit bien repris; alors les placer à une bonne exposition abritée, comme au pied des murs au midi, afin de les renfermer le plus tard qu'il est possible. Enfin vers la fin de novembre (à la mi-brumaire), si les gelées deviennent fortes, ou s'il fait des pluies froides, les mettre dans l'orangerie près des fenêtres, ou dans quelque bâtiment où elles puissent être à couvert de la gelée et de l'humidité. Pendant l'hiver, n'arroser que dans le besoin, versant l'eau au pied de la plante, et non sur les feuilles; mettre à l'air, lorsqu'il est doux et sec; retrancher en coupant et non en arrachant les feuilles mortes; et défendre cette plante de l'humidité qui lui est beaucoup plus nuisible que le froid. En mars (ventôse), mettre tous les pots dehors au pied de quelque mur en bonne exposition; et en avril (germinal) planter les giroflées en motte.

On peut s'épargner une partie des soins nécessaires pour conserver les giroflées dans la serre, où souvent on en voit périr le plus grand nombre; les placer en pots ou en pleine terre au pied des murs du Midi et du Levant. Dans les temps de neige, de pluies et de frimats, mettre au-dessus et fort près de la tête des plantes, des auvents de paille ou de planches. Planter même dans les plate-bandes du parterre; dans les intempéries placer sur des fourchettes, un pot, une faîtière, ou mieux une cloche au-dessus de chaque pied. Par ces moyens simples, on conservera ordinairement plus de giroflées que dans une orangerie; car cette plante craint beaucoup moins le froid que l'humidité. Aussi on a souvent vu des giroflées plantées sur des plate-bandes au Nord, résister à des hivers ordinaires beaucoup mieux que sur celles du Levant et du Midi.

Si la partie supérieure de sa tige, qui n'est pas ligneuse, et sa tête dont les feuilles et les branches naissantes sont fort tendres, sont mouillées par les pluies, les neiges, les brouillards humides, et qu'il survienne de la gelée, ou une alternative de gelées humides et de dégels, la plante est perdue.

Mais si ces parties demandent des soins, les racines des giroflées en exigent bien davantage pour être préservées de l'humidité. Les pieds de giroflées les plus beaux et qui subsistent le plus long-temps, quoiqu'on n'ait aucune attention de les abriter, sont ceux qui naissent dans les joints, les lézardes et les crevasses des murs où leur racines ne sont point exposées à l'humidité. Il faut aussi couvrir le terrain où sont plantées les giroflées, de tuiles de pierres plates, ou de feuilles d'arbres saupoudrées de terre pour empêcher le vent de les emporter. Cette précaution étant prise pour les racines, on ne connoît point d'expédient plus simple pour préserver la tête, que de ficher en terre, au pied de chaque giroflée, une bagnette du côté du Nord, de relever toutes les grandes feuilles, excepté celles du côté du Nord; et de les attacher à la baguette avec un brin de jonc. Ces feuilles forment au-dessus du cœur de la plante un toit qui le préserve des pluies et des neiges; et celles qu'on n'a point relevées du côté du Nord lui laisse la jouissance de l'air, et le préservent de l'étiolement. Si l'on plantoit les giroflées par petits massifs en

bonne exposition, un auvent de planches ou de paillassons défendroit des pluies et des neiges, les plantes et leurs racines.

Mouiller les giroflées dans les sécheresses, les tondre pour leur faire pousser de nouveaux rameaux, c'est tout ce qu'elles exigent. Quelques pieds vigoureux, après avoir cessé de fleurir, sont quelquefois une ou plusieurs belles branches, et subsistent une troisième année. Cette plante est trop connue, pour qu'il soit nécessaire de vanter son odeur et sa beauté.

La *giroflée* de Mahon, *cheiranthus maritimus*, est une petite quarantaine qui s'élève à peine à six pouces, rameuse, et produisant de petites fleurs simples, quelques-unes doubles, d'un violet pourpre souvent de diverses nuances sur le même pied. On peut la semer tout le printemps et l'été, pour qu'elle se succède: elle n'est propre qu'à former de petits massifs dans les pièces découpées.

Glaciale. *Mesembryanthemum crystallinum*, plante annuelle d'Afrique, remarquable par la singularité de ses feuilles qui paroissent être couvertes de petits glaçons; plus le soleil est brillant, et plus la plante a d'éclat; les feuilles sont larges, épaisses et lourdes; la plante est basse et rampante; elle fleurit au mois d'août (thermidor); mais les fleurs sont très-peu apparentes; elles fournissent la graine qui sert à multiplier cette plante; on sème la graine dans un pot garni de terre légère, et on la recouvre très-peu; on met le pot dans une couche chaude, et sous une cloche. Quand le plant est un peu fort, on le repique en pleine terre ou dans un pot; la glaciale demande une exposition au grand soleil, et un arrosement ordinaire, plus souvent lorsqu'elle est en pot qu'en pleine terre.

On cultive une autre variété, connue sous le nom de *mesembryanthemum cordifolium*; elle fleurit à la fin du printemps, et sa corole est d'un joli rouge piqueté.

Glycine, *glycine apios*. Cette plante est vivace par ses racines noueuses et presque bulbeuses, qui poussent des tiges sarmenteuses, hautes de huit à douze pieds, grêles, se roulant comme celles des haricots. Ses feuilles sont alternes, ailées, ordinairement composées de sept folioles ovales, alongées et pointues; ses fleurs, en épi latéral, sont légumineuses, odorantes, rougeâtres ou lavées de pourpre terne, ont un calice en godet aplati, à deux lèvres, dont la supérieure est entière et obtuse, et l'inférieure découpée en trois dents inégales; un large pavillon cordiforme et réfléchi; deux ailes étroites, alongées, terminées en ovales; une nacelle entière, étroite, très-réfléchie vers le pavillon et renfermant dans sa concavité dix étamines, dont neuf réunies par leur base font comme une gaine à un pistile dont l'embryon surmonté d'un stile roulé en spirale devient une silique alongée contenant deux rangs de semences un peu réniformes, qui ne mûrissent point dans notre climat.

Elle fleurit dans l'été, se multiplie par les semences envoyées de Virginie, et plus ordinairement par les noeuds de ses racines séparés en mars ou avril (ventôse ou germinal) avant qu'elle repousse de nouvelles tiges, et plantés en bon terrain et bonne exposition, en espalier au midi; ces jeunes pieds ne sont dans leur force que la troisième année. Dans les grands hivers, il est prudent de couvrir la terre où elle est plantée de litière ou de terreau, ou de la charger de terre meuble.

Hellebore noir, rose de Noël, *helleborus niger*, plante basse vivace qui pousse de sa racine plusieurs longues et grosses queues divisées en deux à leur extrémité et portant des feuilles palmées ou digitées, dont les huit ou neuf folioles sont lisses, vertes, coriaces, alongées, terminées en pointe, dentelées vers leur extrémité, longues de deux pouces et demi à quatre pouces, larges de douze à quinze lignes, quelquefois beaucoup plus élargies vers leur extrémité et découpées en deux ou

trois lobes. Il s'élève à dix ou douze pouces des tiges pareillement radicales, grêles, presque nues, simples, ou quelquefois divisées en deux à leur extrémité, soutenant une ou deux fleurs assez grandes, composées de cinq ou six pétales persistans, disposés en rose, arrondis à leur sommet, blanchâtres du côté intérieur, de couleur de rose pâle ou purpurine en dehors, devenant, environ un mois après leur épanouissement, de couleur verte; de plusieurs très-petits cornets verts, tubulés, caducs, placés entre un grand nombre d'étamines, et quatre ou cinq pistils, dont les embryons deviennent autant de capsules courtes, pointues, polispermes.

Cette plante n'est intéressante, que parce qu'elle fleurit souvent dès le mois de décembre (frimaire), saison où les fleurs sont fort rares, et que ses fleurs persistent long-temps.

L'hellebore d'hiver, *helleborus hyemalis*, pousse de sa racine tubéreuse une ou plusieurs (suivant la force du pied) tiges droites, longues de trois à quatre pouces, portant à leur extrémité chacune une feuille très-lisse, découpée profondément en lobes étroits, les uns simples, les autres incisés; et disposés dans un ordre orbiculaire ou comme des rayons égaux; et au-dessus de cette feuille une fleur terminale, solitaire et sessile, dont les six pétales sont jaunes; cet hellebore fleurit peu de temps après le précédent.

Il se perpétue par ses racines éclatées en été ou en automne; le *noir* par ses oeilletons séparés en toutes saisons, mais mieux en automne; toutes terres et toutes expositions leur conviennent, mieux les bonnes.

Hellebore blanc, *veratrum album*. Cette plante vivace par sa racine n'a presque rien de semblable à la précédente que la dénomination françoise; ses feuilles radicales sont ovales, oblongues, larges de quatre ou cinq pouces, longues de neuf ou dix, et forment plusieurs plis suivant leur longueur. Ses tiges, hautes de deux à quatre pieds, sont garnies de moindres feuilles étroites et ondées, de l'aisselle desquelles il sort des rameaux terminés par des épis serrés et surcomposés, de fleurs à six pétales érigés, de couleur verdâtre, étroits, lancéolés; à six étamines tubulées, et à trois ovaires; elles paroissent au commencement de l'été, et persistent long-temps.

Un autre *hellebore* blanc, *veratrum nigrum*, a les feuilles plus alongées et plus étroites; des tiges plus hautes, moins rameuses, des épis composés de fleurs d'un rouge foncé dont les pétales sont épanonis et étendus; elles paroissent au printemps; on en omet deux autres originaires d'Amérique, dont les feuilles sont moins grandes et disposées horizontalement, et dont la tige est simple et terminée par un épi dense de fleurs rouge foncé dans l'un, et jaunâtre dans l'autre.

Ces plantes se multiplient plus promptement par leurs racines éclatées, que par leurs semences; elles aiment une bonne terre fraîche et légère, ne veulent être remuées que tous les trois ou quatre ans; il faut les planter dans un lieu découvert, afin que leurs feuilles endurcies par le grand air et le soleil soient moins rongées par les limaçons.

Hélenie, *helenium autumnale*. C'est un *aster* jaune, qu'on pourroit mêler avec les asters violets, et qui feroit sortir leurs couleurs; cette plante vivace s'élève à la hauteur de trois ou quatre pieds; les sommets des tiges sont garnis de fleurs simples en forme de petits soleils, et d'un beau jaune; elles paroissent à la fin du mois d'août (à la mi-fructidor), lorsque les soleils vivaces commencent à se passer, ainsi que les *bidens*. On multiplie cette plante en séparant les racines en automne; tout terrain et toute exposition leur conviennent; elle ne craint pas la gelée; elle est de l'Amérique septentrionale.

Hépatique

Hépatique des jardins *Anemone hepatica.* Il ne faut pas confondre cette plante avec l'hépatique, plante qui est bonne pour le foie. Celle des jardins a une feuille presqu'en forme de coeur, et ne s'élève pas à plus de quatre ou cinq pouces au-dessus de la terre. Sa fleur, qui paroît avant les feuilles, est double, et ressemble, pour la forme, à une marguerite; mais elle est plus petite; elle ne s'élève pas plus haut que cette plante. il y en a de deux couleurs, l'une qui est gris de lin, et l'autre d'un bleu violet; la feuille de celle-ci est plus ronde que la feuille de la gris de lin; c'est à quoi on peut les reconnoître. Cette plante est très-jolie, et dure près de quinze jours. Le grand soleil du printemps, ou les grandes pluies font beaucoup de tort à sa fleur. Si la saison est douce, la fleur paroît dès la fin de décembre (en nivôse); mais il ne faut l'attendre qu'à la fin de février (en ventôse), si les gelées viennent de bonne heure. La bleue est plus délicate que l'autre, et il est à propos de jeter quelques pailles dessus lorsqu'il gèle : mais il faut surtout les garantir de la neige. On doit placer cette plante à l'ombre dans une bonne terre légère, et couper toutes ses feuilles dans le courant d'octobre (vendémiaire), pour faciliter la nouvelle pousse; on la multiplie en séparant ses racines au mois d'octobre (vendémiaire); c'est ce qu'on appelle *éclater.* Il ne faut pas employer le fer pour faire cette opération; il est pernicieux à l'hépatique : on la déchire seulement avec les mains; elle est d'Europe.

Herbe aux trachées. *Trachelium caeruleum.* Le nom de cette plante vient de ce qu'elle est employée dans les inflammations de la gorge. Tout le monde connoît la *trachée-artère*, qui est un canal situé intérieurement au bas du cou, et qui de là descend dans la poitrine, et c. Le *trachelium* est une petite plante basse, qui ne dure que deux ans : on en sème la graine au printemps; on la repique quand le plant est un peu fort; on conserve les pieds en hiver dans l'orangerie; on l'expose à l'air au printemps, et elle fleurit au mois de juillet (messidor), et dure plus de trois semaines; ses fleurs sont bleues, et forment un parasol. La plante est fort jolie; on ne l'élève guère que dans des pots, parce qu'elle ne feroit pas assez d'effet dans un parterre; on l'expose plus à l'ombre qu'au soleil, et elle ne demande qu'un arrosement ordinaire : elle est d'Italie et d'Orient.

Herbe sainte-Barbe. Julienne jaune à fleurs doubles. *Sisymbrium Barbaraea multiplex.* C'est une plante vivace qui fleurit au mois de mai (prairial); elle est d'une moyenne hauteur; ses fleurs sont jaunes : on la multiplie en séparant les pieds en automne; tout terrain et toute exposition lui conviennent; elle est très-rustique : on la trouve en Europe.

Hiéracium de Hongrie. *Hycratium aurantiacum.* Plante basse, vivace, qui pousse des feuilles radicales, ovales alongées, cotonneuses; et une tige velue, haute de dix à douze pouces, terminée par un corymbe de fleurs d'un jaune-aurore, composées d'un calice écailleux qui contient plusieurs fleurons hermaphrodites fertiles, linguiformes, à cinq segmens, qui ont chacun cinq étamines et un pistil dont l'embryon devient une semence à aigrette ou duvet que le vent emporte facilement. Ces fleurs paroissent en été dès le commencement de juin (à la mi-prairial), et souvent il repousse de nouvelles tiges successivement qui donnent des fleurs à la fin de l'été et en automne.

Cette plante aime un sol sec et de médiocre qualité; elle se multiplie par ses traces ou oeilletons éclatés au printemps et en automne; et par ses graines semées au printemps à l'exposition du levant ou du couchant, dont le plant ne fleurit que la seconde année : elle est médiocrement intéressante.

Jacée des jardins. *Lychnis viscaria.* Cette plante est vivace, de moyenne grandeur. Ses tiges, hautes d'un pied à quinze pouces, sont droites, cylindriques, articulées ou noueuses, garnies de petites feuilles opposées embrassant chaque noeud de la tige par leur base, lisses, très-étroites et pointues. Les feuilles qui sortent en assez grand nombre sans ordre du collet de la plante sont pareillement longues, et très-étroites; mais plus grandes que celles des tiges. Les tiges au dessus de chaque paire de feuilles se couvrent dans la longueur d'environ un pouce d'une liqueur si visqueuse que les mouches s'y engluent et demeurent colorées; ce qui fait nommer cette plante *attrape-mouche.* Ses fleurs sont terminales, par bouquets doubles, composées d'un grand nombre de pétales entiers, d'un rouge éclatant; elles sont nombreuses, et paroissent en mai (floréal). Celle à fleurs simples n'est point admise dans les jardins.

Elle se propage par les pieds éclatés au commencement de l'automne, ou du printemps; aime une bonne terre de potager, des arrosemens le soir dans la saison de ses fleurs; et craint les hivers très-froids, ou très-pluvieux. Comme elle tale beaucoup, il est bon de séparer tous les ans ses pieds, qui devenant trop étendus, seroient exposés à périr par l'humidité de l'hiver que retiendroient leurs nombreuses racines.

Jasmin rouge de l'Inde. Quamoélite. *Ipomaea coccinea.* C'est une plante annuelle qui grimpe comme les *liserons*, ou *volubilis*, ou *convolvulus*; ainsi il faut qu'elle soit au pied d'un treillage; on en sème la graine sur couche au commencement d'avril (en germinal), et l'on repique le plant quand il est assez fort pour cette opération. Si on le sème en pleine terre, ce ne doit être qu'au mois de mai (prairial), et à l'exposition du midi; sa fleur, en entonnoir, est couleur de capucine. C'est une jolie plante grimpante, qui a de l'éclat. Une bonne terre légère, et un arrosement ordinaire.

1. Immortelle. *Xeranthemum annuum.* Cette plante annuelle offre plusieurs variétés par rapport aux couleurs; il y en a des blanches, des violettes, des gris de lin, et c. On en sème la graine en pleine terre au commencement du printemps, et on les laisse fleurir dans l'endroit où on les a semées, et par conséquent il faut semer clair, ou éclaircir le plant.

On peut encore semer la graine sur couche, et repiquer le plant quand il commence à être un peu fort. Pour faire cette opération, il faut choisir un temps de pluie; les fleurs paroissent en été et en automne. Cette immortelle est originaire d'Autriche.

2. *Immortelle* d'Amérique. *Gnafalium margaritaceum.* Cette espèce est vivace, et de moyenne hauteur; ses fleurs sont blanches, et on la multiplie par ses drageons au printemps ou en automne. Tout terrain lui convient, et l'exposition du soleil lui est plus favorable que l'ombre.

3. *Immortelle jaune*, ou staecas citrin. *Gnaphalium staecas.* Elle est aussi vivace; sa tige est blanchâtre, ainsi que ses feuilles. Les fleurs sont en bouquets, d'un jaune citron; elles ont de l'odeur. On multiplie cette plante de boutures, ou par les graines qu'on doit semer sur couche; on l'élève dans un pot pour la serrer l'hiver dans l'orangerie. Son exposition doit être au soleil; elle est délicate; elle se trouve en France, en Allemagne, et dans l'Orient.

Iris, *iris.* Les iris, tant bulbeux qu'à racines, s'emploient peu pour la décoration des parterres, parce que les uns demandent des terres ou des expositions particulières, et que les fleurs de presque tous durent très-peu. Les feuilles des

iris sont ensiformes, plus ou moins longues et larges suivant les variétés; les fleurs sont aussi plus ou moins grandes, et de diverses couleurs, blanche, bleue, jaune, pourpre, violette, grise, isabelle, de diverses nuances et mélanges; solitaires dans quelques variétés, en bouquet dans d'autres. Dans les catalogues des fleuristes, on trouve plus de cinquante variétés dénommées d'iris bulbeux, et un grand nombre d'iris à racines: on ne fera mention que de quelques-uns.

La fleur d'iris en général est grande et belle, portée par une tige plus ou moins grosse et longue, nue ou feuillée, terminée par une ou plusieurs enveloppes ou spates membraneuses, d'où sortent une ou plusieurs fleurs composées d'un long calice charnu tubulé, dont le fond devient une capsule oblongue à trois loges contenant plusieurs semences, et la partie supérieure s'évase un peu et porte six pétales, dont trois, que les jardiniers nomment *étendards* ou *voiles*, s'élèvent verticalement et recouvrent l'intérieur de la fleur; et trois, qu'on nomme *mentons*, s'inclinent au contraire et se réfléchissent parallèlement à la tige. Ceux-ci, dans leur milieu, depuis leur onglet jusque vers le tiers de leur longueur, ont une large raie, ou une houppe ou aigrette, d'une couleur différente de celle des pétales, qu'on nomme *écusson*; le milieu de la fleur est occupé par un stile simple, dont le stigmate est à trois grandes divisions ressemblant à des pétales, ayant à peu près pour longueur le tiers de celle des *mentons* sur lesquels elles se couchent, et dont elles couvrent une grande partie de l'*écusson*; elles sont oblongues, très-concaves ou creusées en cueilleron, dont l'extrémité arrondie est comme doublée par deux divisions ou échancrures qui se redressent; elles cachent chacune une étamine; on les appelle *langues*.

Entre les iris à racines, les principaux sont: 1 l'*iris* de Florence, *iris Florentina*, dont la fleur est blanche, de grandeur médiocre; et les feuilles sont petites. Il est recherché pour la bonne odeur de ses racines.

2. *L'iris tigre*, ou ixie, dont la tige haute, noueuse, porte à chaque noeud une longue feuille alterne, et se termine par une jolie fleur d'un beau jaune marqueté ou tigré d'aurore; mais elle est petite et à peine éphémère. Il aime le soleil, et ne fleurit qu'en août (thermidor).

3. *L'iris* de Suze, *iris Susiana*, dont la tige s'élève au-delà de deux pieds, et dont les feuilles sont étroites. Sa fleur, qui paroît en mai (floréal), est plus grande que celle d'aucun autre iris, de couleur grise tiquetée et rayée d'un violet très-foncé: le pied des murs à l'exposition du midi, le terrain léger et le plus sec, et de bonnes couvertures pendant l'hiver, conviennent à cet iris, qu'il est plus sûr de cultiver dans de grands pots.

4. *L'iris* commun, *iris Germanica*, qui porte ordinairement sur chaque tige, haute de dix-huit pouces à deux pieds, deux grandes fleurs de couleur violette ou pourpre foncé, odorante lorsqu'elle est frappée du soleil (Quelquefois sa tige s'élève davantage, et porte un grand nombre de fleurs). Ses racines sont d'usage dans les lessives pour parfumer le linge. Il se plaît dans les terrains les plus arides, sur les vieux murs et sur le faîte des bâtimens couverts de chaume.

5. *L'iris* naie, *iris pumila*, qui s'élève de trois à quatre pouces: comme il est bien garni de feuilles, et qu'il donne un grand nombre de très-petites fleurs violettes, il feroit de jolies bordures pendant l'été, en ayant soin de l'éclater souvent, parce qu'il tale trop.

6. Et l'*iris ixia* des Indes, dont il y a un grand nombre (sept ou huit) de variétés. Sa nouveauté le fait rechercher: il se cultive mieux en pots qu'en pleine

terre, où, aux meilleures expositions, on a bien de la peine à le défendre de la gelée : il pourroit n'être pas rare ; car toutes ses variétés se propagent beaucoup par leurs bulbes.

Les iris à racines se multiplient par les éclats de leurs racines ; ils aiment un terrain frais et léger; les fleurs de la plupart craignent le soleil.

Julienne, *hesperis matronalis*. On ne peut élever la julienne à fleurs doubles, blanches ou violettes, que dans une terre qui a beaucoup de substance ; elle périt dans toute autre qualité de terre : au lieu que si le terrain lui est convenable, elle se multiplie avec une facilité étonnante, soit en éclatant les pieds, soit de boutures. Les gens de la campagne où elle se reproduit, en apportent en motte au printemps; on les replante dans les jardins, elles y fleurissent, et ensuite elles périssent. Trop d'humidité la fait quelquefois fondre avant sa fleur.

La julienne simple se sème de graine, et fleurit la seconde année ; il y en a de blanches et de violettes. Cette plante fait de l'effet dans les grands parterres ; en coupant tout ce qui est défleuri, elle jette de nouveaux rameaux à fleurs; elle se plaît mieux dans une bonne terre que dans une médiocre.

Il y a encore la *julienne* de Mahon, *cheiranthus maritimus*, que les botanistes regardent comme une giroflée : on peut la semer depuis le mois de mars jusqu'à celui d'août (de ventôse à fructidor) inclusivement ; par ce moyen il est possible d'en avoir tout l'été. Sa fleur est couleur de lilas; on sème la graine en bordure ou en massif; la plante est fort basse, et forme une espèce de joli gazon fleuri ; elle a de l'odeur.

Ketmia, *intana*, espèce d'alcée annuelle ; on en sème la graine au printemps, et elle fleurit au mois d'août (thermidor). Sa fleur est d'un blanc jaune, avec du violet au fond, et ressemble à celle de la mauve ; la plante n'a pas plus de quinze ou dix-huit pouces de haut.

Il y a un autre *ketmia* vivace, à feuilles de *maniot*, qui est des Indes : il faut en semer la graine sur couche, repiquer le plant dans des pots qu'on laisse sur la couche jusqu'aux grandes chaleurs; on lui donne un arrosement ordinaire, et on laisse les pots au très-grand soleil. Avec ces soins, elle fleurit quelquefois au mois de septembre (fructidor) dès la première année. Aussitôt que les petits froids se font sentir, il faut bien *abriter* la plante ; et si l'on craint les gelées blanches, il est prudent de la mettre dans la serre d'orangerie : il vaudroit encore mieux qu'elle fût dans une serre chaude, ou du moins, sous de bons châssis ; car elle perd ses feuilles dans la serre d'orangerie, et insensiblement la tige meurt jusqu'à la racine. Au printemps, on remet la plante dans une couche, et souvent il sort des tiges de sa racine, qui est très-forte. Ainsi il faut l'élever dans de grands pots. Sa fleur est d'un beau jaune et en forme d'entonnoir.

Larme de Job, *coix lachryma Jobi*. Cette plante annuelle pousse deux ou trois tiges hautes de deux à trois pieds, qui ont à chaque noeud une feuille sessile, longue et étroite, assez semblable à celle du petit roseau. De l'aisselle de ses feuilles il sort de longs pédicules qui soutiennent des épis clairs de fleurs mâles renfermées deux à deux dans chaque bale bivalve, et composées de deux pétales ou valvules, et de trois étamines : les mêmes pédicules portent au-dessous de l'épi quelques fleurs femelles, dont l'ovaire devient une semence ovale, dure, lisse, grise ou marbrée, percée suivant sa longueur par le stile du pistil. On emploie communément ces semences à faire des grains de chapelet.

Lavatère, *lavatera trimestris*. Cette plante annuelle est à peine moyenne, n'élevant

que d'environ un pied sa tige cylindrique, velue, un peu rameuse. Ses feuilles sont alternes; les supérieures anguleuses, les inférieures arrondies et dentelées, les unes et les autres velues, et d'un vert peu agréable. Ses fleurs sont simples, mais grandes et belles, axillaires, solitaires, rarement plusieurs ensemble, de couleur blanche, ou rose, ou pourpre: c'est une mauve de Tournefort, qui aime un bon terrain et des arrosemens; elle se sème au printemps en place, ou sur couche.

Quelques-uns cultivent aussi et préférablement la lavatère à feuilles d'althéa, et celle d'Afrique, dont les fleurs sont plus grandes, d'un rouge très-clair, et paroissent dans le même temps en juin et juillet (en prairial et messidor).

Laurier saint-Antoine, osier fleuri, *epilobrum Antonianum*. Plante vivace, et qui trace beaucoup. Ses feuilles ressemblent à celles de l'osier, et ses fleurs sont gris de lin; elles viennent le long de la tige, qui monte souvent à quatre pieds, et dureut près de trois mois. Une terre légère et humide lui convient: on multiplie cette plante par ses racines; elle fait beaucoup d'effet dans les grands parterres, et elle n'en feroit pas moins dans les massifs composés de grandes plantes. Le laurier saint-Antoine fleurit en juin (prairial), et il est souvent encore en fleur à la fin du mois d'août (à la mi-fructidor).

Il y a une autre espèce dont les feuilles sont différentes, et qui poussent des fleurs rouges dans les aisselles: il n'est pas si beau que le précédent, et il est incommode en ce qu'il trace beaucoup; en moins de quatre ans, un jardin en seroit rempli, au point qu'on auroit de la peine à le détruire.

Lis à racines. On a vu dans l'article qui traite des plantes bulbeuses, les différens lis à oignons; on ne parlera ici que de ceux qui sont à racines.

1. *Lis* asphodèle, *hemerocalis flava*. Les feuilles de ce lis ressemblent à celles du roseau, et forment de grosses touffes; il en sort plusieurs tiges minces, de près de trois pieds de haut, qui portent au mois de juin (prairial), des fleurs en forme de lis jaunes et rouges, sans odeur. Il ne faut à cette plante qu'une terre ordinaire. On la multiplie en séparant les racines en automne. Elle perd son feuillage en hiver, et repousse dès le commencement du printemps. La gelée ne lui fait aucun tort.

Il y a une autre espèce de lis asphodèle, dont les feuilles sont moins longues et plus étroites, *hemerocalis lutea minor*. Les fleurs de celui-ci sont de la couleur de la jonquille, et en ont l'odeur. On le cultive comme le précédent. Il fleurit en juin (prairial). Les jardiniers le nomment *lis jonquille*. Ces deux variétés sont de Suisse, de Sibérie, de Hongrie.

2. *Lis* jaune doré. *Amaryllis aurea*. La tige de cette plante s'élève à la hauteur de deux pieds et demi. Ses fleurs sont d'un beau jaune doré, et sortent dans les sommités d'une enveloppe qui en contient cinq ou six. Elles ont six pétales. Les filets qui portent les étamines, sont plus longs que les pétales. Lorsque la fleur est dans son plus bel état, que le temps est beau, et qu'il fait soleil, les filets ont par intervalle des vibrations, ou une espèce de frissonnement qui se fait sensiblement apercevoir pendant environ deux minutes. Plus il fait chaud, plus le mouvement est sensible. Cet effet singulier dure trois ou quatre jours à chaque fleuron qui est ouvert, et se répète plusieurs fois dans la journée; mais on n'aperçoit plus rien quand la nuit est venue. Les feuilles de cette plante bulbeuse ont environ vingt pouces de long sur huit à neuf de large. Elles sont d'un beau vert, et la côte est blanchâtre en dessous. Il faut changer tous les ans de terre cet oignon. Elle doit être bonne et mêlée avec du sable ou de la terre de bruyère. Ce changement se fait lorsque les feuilles commencent à se dessécher; on tient

cette plante, toute l'année, dans la *tannée* d'une serre chande. Elle peut se conserver dans une bonne orangerie; mais elle y fleurit rarement.

Liseron. *Convolvulus.* On donne ce nom à plusieurs plantes grimpantes, dont les fleurs sont en entonnoir. Celui qui est à grandes fleurs violettes, rose, blanc, etc., monte à plus de dix pieds On sème à demeure les graines au mois d'avril (germinal), au pied d'un mur ou d'un treillage. Les fleurs paroissent au mois d'août (fructidor). Tous les *liserons* sont annuels; on en connoît un grand nombre de variétés, et de différens pays.

Lunaire (grande), ou bulbonac. *Lunaria.* La forme de la graine de cette plante bisannuelle lui a fait donner ce nom. On la sème en pleine terre, au printemps, et elle fleurit l'année suivante, au mois de juin (prairial). Ses fleurs sont gris de lin, et simples; quand la graine est bien mûre, on coupe les tiges qui les portent; on enlève une des enveloppes de cette graine, et l'on fait des bouquets qui brillent comme la nacre de perle. On s'est beaucoup amusé de ces sortes de bouquets; on comprend que c'est le dedans de l'enveloppe de la graine qui ressemble à la nacre. Quand on a élevé une seule fois cette plante dans son jardin, on est sûr qu'il en poussera naturellement tous les ans, et sans aucun soin, parce qu'elle se sème d'elle-même. Elle est originaire du nord de l'Allemage.

Lupins, *Lupinus.* Plante basse, ou moyenne, annuelle, dont la tige s'élève de six à dix-huit pouces, suivant la variété, droite, cylindrique, un peu velue, et pousse quelquefois deux ou trois rameaux, ses feuilles sont digitées, composées de cinq à neuf folioles plus ou moins étroites, suivant la variété, vertes en dedans, blanchâtres et velues en dehors; ses fleurs sont disposées en épis, papillonnacées, assez grandes et belles de diverses couleurs, suivant la variété. Il leur succède des siliques renflées contenant au plus six ou sept semences lenticulaires.

Ses principales variétés sont le *lupin à fleur blanche*, qui s'élève à près de deux pieds; le *lupin à fleur bleue*, le plus estimé; le *lupin à fleur rose* plus ou moins foncée; le *lupin à fleur jaune odorante.* Toutes se sèment en mai (floréal), et commencent à fleurir en juillet (messidor); le terrain le plus maigre leur suffit. On peut faire plusieurs semis de la variété jaune, pour en prolonger la jouissance.

Marguerite. *Bellis perennis hortensis.* Petite plante basse, vivace, qui offre plusieurs variétés qu'on a négligées. On cultive encore la rouge pâle, la rouge foncée, la panachée et la blanche. C'est une des premières fleurs du printemps. On la met ordinairement en bordure. Sa véritable exposition seroit dans un endroit où elle n'auroit pas beaucoup de soleil. Si le printemps est un peu sec, il faut lui donner de fréquens arrosemens, et par ce moyen elle restera long-temps en fleurs On la multiplie en séparant les pieds quand les fleurs sont passées. On les replante à l'ombre, et on leur donne de l'eau. En automne ou au printemps on les remet dans la place où l'on veut qu'ils fleurissent. Il faut à la marguerite un terrain frais et léger. Cette plante est d'Europe.

Matricaire. *Matricaria parthenium.* Il y en a trois variétés, la simple, la semi-double et la double. On ne doit cultiver que la dernière. Sa fleur représente un gros *bouton d'argent* bien rempli de pétales. La plante est fort touffue, et elle a ordinairement plus de deux pieds de haut. Elle fleurit au mois de juillet, et dure long-temps. Quand les fleurs commencent à se passer, on la tond, et elle en pousse de nouvelles. On la multiplie de boutures, qui *reprennent* très-facilement, ou de pieds éclatés. Les boutures se font tout l'été. Il est à propos de renouveller cette plante de deux en deux ans, encore mieux tous les ans, par la raison que cette

Digitized by Google

plante pourrit quand sa racine devient trop ligneuse. La neige la fait fondre aussi; mais les jeunes plants résistent mieux aux intempéries de l'air, et font de plus belles touffes.

Mauve. *Malva.* On peut placer dans les grandes pièces,

1. *La mauve* orientale, *malva orientalis*, grande plante annuelle, dont la tige est droite et garnie de feuilles dont les lobes sont obtus et dentelés; et qui donne un grand nombre de belles et grandes fleurs d'un rouge peu foncé tirant sur le pourpre.

2. *La mauve* frisée, *Malva crispa*, aussi grande que la précédente, moins distinguée par ses fleurs rassemblées en grappes latérales, que par ses feuilles, dont les lobes sont anguleux et très-frisés.

La fleur des mauves est composée d'un double calice persistant, dont l'extérieur est formé de trois feuilles lancéolées, et l'intérieur est campanulé et découpé par le bord en cinq larges échancrures; de cinq pétales joints par leur base, ou d'un seul pétale à cinq divisions très-profondes; de plusieurs étamines dont les filets colés ensemble forment comme un cylindre qui enveloppe le pistil.

3. *La mauve* de Venise, ou la Fleur d'une heure, *Hibiscus Trionum*, petite plante haute de quinze à dix-huit pouces, dont les feuilles sont à trois lobes obtus et très-profonds, et dont les fleurs d'un pourpre foncé, et d'un jaune très-pâle, à peine éphémères, se succèdent pendant long-temps: elles ne diffèrent de celles des mauves que par leurs calices, dont l'extérieur est formé de dix feuilles linéaires, et l'intérieur est renflé et comme vésiculaire; ce qui la fait encore nommer *ketmie* à vessie.

Ces plantes se sèment au printemps sur couche, ou en bon terrain; la dernière, en place. Elles ne demandent que quelques arrosemens.

Miosotis. *Miosotis incarna repens.* Cette plante, récemment établie dans les jardins sous le nom d'*argentine*, est petite, vivace. Ses feuilles sont opposées, étroites et linéaires. Ses tiges, hautes de sept à huit pouces et fort rameuses, portent au printemps un grand nombre de grandes belles fleurs blanches qui subsistent long-temps, composées d'un calice à cinq feuilles; de cinq pétales fendus en deux; de dix étamines, et d'un pistil dont l'embryon devient une capsule cylindrique et polysperme. Les feuilles et le calice des fleurs sont couverts d'un coton très-blanc. Elle aime un terrain sec, et peut faire de belles bordures.

Mignardises. Voyez *Œillet.*

Mille-feuille. *Achillea millefolium.* Cette plante vivace ne s'élève pas beaucoup, et trace souvent plus qu'on ne veut. Sa fleur, en ombelle, est pourpre, et paroît en juin, juillet (en messidor). Elle dure long-temps. En coupant les tiges qui ont fleuri il en pousse de nouvelles qui donnent des fleurs. La mille-feuille ne demande aucun soin. Elle est d'Europe.

Miroir de Vénus. *Campanula speculum.* Plante annuelle et très basse; on en sème la graine, en place, au mois de mars (ventôse) dans une terre meuble, et elle donne des fleurs au mois d'août (thermidor); elles sont d'un rose foncé. On peut en semer en bordure, ou en faire un petit carré; la plante réussit bien dans un grand pot: exposition au soleil, mais pas en costière, parce qu'elle seroit brûlée: arrosement ordinaire; elle est d'Europe.

Monarde à fleurs rouges, *monarda didyma*, à fleurs d'un violet pâle, *monarda fistulosa.* La première mérite seule de l'attention, à cause de sa feuille, et de l'éclat de sa fleur, qui est en bec d'oiseau; elle fleurit en été, et il faut la placer à l'ombre. Comme les gelées du printemps font souvent périr cette plante, il est

Digitized by Google

à propos de l'élever en pot, de la mettre dans la serre pendant les gelées et les pluies froides, et de ne la placer dans les jardins que quand la saison est douce. Elle aime l'eau, et il lui faut une terre douce et grasse. Il est encore nécessaire de la changer de terre tous les ans au printemps, et c'est alors qu'on la multiplie en séparant ses oeilletons. La première est de la Pensilvanie, et la seconde est de Canada

Muffle de lion, ou de veau. *Anthirrinum majus.* Plante moyenne bisannuelle, un peu sensible aux fortes gelées. Ses tiges, hautes de deux à trois pieds, lisses et rameuses; sont garnies de feuilles d'un vert brun, lisses, étroites et lancéolées, peu pointues, longues de quinze à vingt lignes sur quatre ou cinq, opposées sur les rameaux et plus petites Ses fleurs sont grandes et belles, en épi à l'extrémité des tiges et des rameaux, composées d'un calice à cinq feuilles courtes, ovales; d'un pétale en gros et long tube peu arrondi, renflé ou bossu à sa base, divisé à son extrémité en deux lèvres dont la supérieure est fendue en deux et réfléchie en dehors, et l'inférieure en coqueluchon est fendue en trois avec un palais, ou renflement convexe à l'entrée du tube; si l'on écarte ces deux lèvres, elles se rapprochent avec beaucoup d'élasticité; de quatre étamines, et d'un pistil, dont l'embryon devient une capsule à deux loges, oblongue, contenant plusieurs graines aphériques.

Si cette plante ne se multiplie pas elle-même par ses graines dans les parterres où on la cultive, il faut la semer en automne, ou au printemps; mettre en place le plant lorsqu'il est assez fort, ou lorsqu'il commence à fleurir : car étant sujet à dégénérer, on ne plante que les pieds dont la fleur est du plus beau rouge pourpre ou cramoisi, avec le palais jaune; on coupe les tiges défleuries, afin d'en faire pousser d'autres, et de perpétuer la fleur pendant tout l'été; elle n'est difficile ni sur le terrain, ni sur l'exposition. La variété *couleur de chair* n'est pas méprisée.

Muguet, ou lis des vallées. *Lilium convallium album.* Petite plante vivace par ses racines noueuses et traçantes, qui pousse deux feuilles radicales, longues de cinq pouces, larges de quatorze ou quinze lignes, aiguës par les deux extrémités, s'embrassant par leur base, unies par les bords, très-lisses; et une tige nue, grêle, haute de cinq à six pouces, garnie sur un seul côté de petites fleurs blanches, très-odorantes, pendantes, monopétales, en grelot ou en cloche courte à six divisions peu profondes : elles ont six étamines, et un pistil qui donne une baie à trois loges et trois semences.

Sa variété *à fleur double*, plus intéressante, fleurit en juin (prairial), environ un mois plus tard. L'un et l'autre se place dans les bosquets, ou à l'ombre, où il se multiplie assez par ses racines. Si l'on en met quelques pieds sur des plates-bandes, il faut les mouiller dans les sécheresses.

Muscipula, ou attrape-mouche. *Silene armeria.* C'est une plante basse ou moyenne, qu'on sème en mars (ventôse) ou mieux en septembre (fructidor) en place, et qui souvent se sème elle-même, et fleurit long-temps en été. Ses tiges, qui s'élèvent quelquefois au-delà d'un pied, sont cylindriques, noueuses et rameuses, garnies de feuilles alongées et pointues, opposées deux à deux à chaque noeud, qu'elles embrassent par leur base, et terminées par des bouquets très-serrés de petites fleurs simples, odorantes, d'un beau cramoisi, ou blanches, ou de couleur de chair très-pâle (ces deux variétés sont moins estimées), qui ont cinq pétales dentelés, comme ceux des petits oeillets simples; une dixaine d'étamines,

d'étamines, et un pistil dont l'embryon surmonté de trois stiles devient une capsule polysperme à trois loges; le calice est tubulé à cinq échancrures.

Cette plante fleurit à la fin de l'été, si elle a été semée en mars (ventôse). Le bas de sa tige, dans la longueur d'un ou deux pouces, est couvert d'une humeur si visqueuse, qu'elle retient engluées les mouches qui s'y posent.

Nigelle de Damas, nielle bleue, cheveux de Vénus, *nigella Damascena*. C'est une plante moyenne, annuelle, dont la tige lisse, cannelée, haute d'un à deux pieds, garnie dans sa partie inférieure de feuilles alternes, sessiles, découpées très-finement comme celles du fenouil, est rameuse dans sa partie supérieure; ses fleurs sont grandes (dix-huit ou vingt lignes de diamètre) d'un bleu plus ou moins foncé, terminales, posées sur une collerette de feuilles découpées très-finement, composées de cinq pétales pointus par les deux extrémités, et d'un plus grand nombre de follicules ou nectaires en cornet à deux lèvres, dont la supérieure est entière et pointue, et l'inférieure est fendue ou à deux dents; de plus de vingt étamines, et d'un ovaire à cinq divisions portant cinq stiles qui s'écartent et se recourbent. Ses semences sont renfermées dans une capsule cornue, membraneuse, à plusieurs loges. sa sous-variété *à fleur semi double* est plus belle, mais rare; elle a aussi une sous-variété à fleur blanche.

Elle se sème en place au printemps, ou au commencement de l'automne, et ne demande que les soins ordinaires.

Obeliscaire, *rudbeckia hirta* L'obeliscotheca, le tournesol nain, est une plante de Virginie bisannuelle, quelquefois quadrisannuelle, dont la tige s'élève à douze ou quinze pouces; ses feuilles sont entières, ovales, un peu spatulées, fort cotonneuses. Ses fleurs portées par de très-longs pédicules, sont grandes, radiées, composées d'un calice de deux rangs de feuilles courtes et larges; de demi-fleurons femelles stériles, jaunes, échancrés ou un peu dentelés, d'une étoffe ferme, qui forment les rayons, et de fleurons hermaphrodites, d'un rouge foncé, tubulés, découpés par le bord en cinq dents, contenant cinq étamines et un pistil qui forment le disque très-saillant et pyramidal.

Elle se multiplie par les racines au printemps; par boutures au commencement de l'été, et par ses graines semées aussitôt qu'elles sont mûres en terre légère, et très-peu couvertes; elle est assez difficile à élever et à conserver pendant l'hiver, même aux bonnes expositions et dans un terrain sec; il est prudent d'en planter quelques pieds en pots, et de les mettre dans l'orangerie. Ses fleurs se conservent long-temps, et se succèdent pendant l'été et l'automne.

L'obéliscaire de Caroline, *rudbeckia purpurea*, a des feuilles entières, ovales, lancéolées; les rayons de sa fleur sont longs, étroits, fendus en deux, de couleur rouge; les fleurons du disque très-saillant sont d'un pourpre très-foncé, relevé par les sommets dorés des étamines; elle se multiplie par ses racines et ses semences, est encore plus sensible au froid que la précédente.

Il y a plusieurs autres variétés d'obéliscaire, qui ne craignent point les hivers, distinguées par la grandeur de leurs tiges, et de leurs fleurs jaunes; par leurs feuilles laciniées, à trois lobes, à cinq lobes, très étroites, etc. Elles se multiplient facilement par leurs racines éclatées en automne; mais ce sont des plantes trop élevées pour un parterre; elles conviennent mieux aux grandes pièces de jardin.

Œillet des fleuristes, *dianthus caryophyllus*. Plante indigène, vivace, assez connue, dont la tige longue d'un ou deux pouces, et garnie de feuilles opposées, longues, étroites, pointues, simples, engaînées, canaliculées, ou carinées, et per-

sistantes, qui pousse plusieurs rameaux ou oeilletons garnis de feuilles semblables, dont les uns s'alongent peu, de trois à six pouces, et servent à perpétuer la plante par les marcottes et les boutures; les autres élèvent à un ou deux pieds des tiges fermes quoique menues, cylindriques, garnies de noeuds distans les uns des autres de deux à trois pouces, et recouverts par la gaine de deux feuilles opposées. Aux noeuds supérieurs, il naît ordinairement de l'aisselle des feuilles des rameaux grêles, quelquefois sous-ramifiés; ces rameaux et la tige se terminent par une ou deux fleurs d'une odeur très-agréable, composées d'un calice monophylle, tubulé, cylindrique, persistant, dont la base est couverte par quatre écailles larges et terminées par une petite pointe, et dont le bord est divisé en cinq échancrures pointues, de cinq pétales presque triangulaires, un peu arrondis, et dentelés à leur extrémité, dont les onglets fort longs sont renfermés dans le calice et attachés dans le fond; de dix étamines, et d'un pistil, dont l'embryon surmonté de deux ou trois stiles courbés à leur extrémité devient une capsule ovale ou cylindrique, renfermant un grand nombre de semences aplaties.

Les oeillets à fleur simple ne sont admis dans les jardins, que lorsque la forme et les couleurs de leurs pétales peuvent faire attendre de leurs graines de belles variétés doubles ou semi doubles; ce sont ces variétés que l'on cultive. Les fleuristes en ont dénommé plus de trois cents, blanches, jaunes, violettes, roses, rouges, pourpres, cramoisies, feu, ponceau, maure-doré, amaranthe, incarnates, piquetées, nuées, mélangées, panachées de toutes ces couleurs. Pour qu'ils jugent un oeillet digne de porter un nom, il faut que ses pétales soient nombreux et disposés de façon qu'ils forment une fleur convexe ou en dôme, qu'ils soient arrondis par leur extrémité, sans dentelure, ou dentelés finement et également; que les fleurs soient grandes; autrefois ils exigeoient de trois jusqu'à sept pouces de diamètre, aujourd'hui ils préfèrent les oeillets de grandeur médiocre dont les pétales bien arrondis et unis par les bords s'arrangent élégamment et régulièrement sans le secours de l'art, et sans faire fendre ou crever le calice; que le fond ou la couleur principale, et les panaches ou autres couleurs, soient opposées et bien tranchées, sans se brouiller, se mêler, se confondre; que les panaches s'étendent sur toute la longueur des pétales, sans être coupés ou interrompus par la couleur du fond, ou par quelqu'autre couleur approchant de celle du fond ou de celle du panache; que les panaches par petites pièces ou plaques sur les oeillets de trois ou quatre couleurs ou davantage, ne se brouillent, ne s'imbibent, ne se confondent point, mais que les pièces de couleurs ou de tons les plus différens soient disposées les unes près des autres, de façon que toutes soient bien distinctes.

Ainsi on estimera pour les couleurs un oeillet d'un blanc pur panaché de larges bandes violettes, ou pourpre, ou incarnates, étendues nettement depuis l'onglet des pétales jusqu'à leur extrémité; un oeillet à fond blanc panaché par grandes plaques de pourpre foncé, et de couleur de rose pâle, etc. Les beaux oeillets ont trois couleurs, comme feu, violet et rose; on les nomme *bizarre* ou *tricolor*.

On omet la division et sous-division des oeillets en diverses classes, et beaucoup de détails qui n'intéressent que les fleuristes de profession.

L'oeillet ne réussit pas dans toutes sortes de terrains; dans une terre forte, il produit beaucoup d'oeilletons vigoureux dont un fort petit nombre monte en fleur; dans une terre trop légère, les oeilletons peu nombreux s'alongent presque tous et donnent beaucoup de fleurs petites et maigres, et il ne reste point d'oeilletons pour marcotter, ou il n'en reste que de très-foibles. Il faut donc corriger les terres

trop fortes et trop grasses, en y mêlant une quantité suffisante de terreau de couches qui l'ameublira sans l'engraisser. Si elles sont fortes et peu substancieuses, on y mêlera du terreau de fumier gras de cheval; à une terre trop légère on mêlera assez de terre forte pour lui donner du corps, et environ un tiers de terreau de fumier de vache pour lui donner de la substance. La plupart des jardiniers composent une terre avec un tiers de terre de potager, un tiers de terre à blé, un demi-tiers de terreau de fumier de cheval, et un demi-tiers de terreau de fumier de vache; plus ou moins de ces ingrédiens suivant leur qualité, de façon qu'il en résulte une terre qui ne soit ni trop forte ni trop légère, ni trop grasse ni trop maigre. Ces terres, de quelque façon qu'elles soient composées, doivent être préparées au moins une année d'avance, remuées et passées à la claie plusieurs fois, et tenues sèchement les derniers mois avant d'en faire usage.

L'oeillet se multiplie par les semences, les marcottes, et même les boutures.

1°. En septembre (fructidor), aussitôt que la graine est mûre, ou depuis mars jusqu'en mai (de ventôse à prairial) remplir des pots ou des terrines de terre préparée; ou en mettre trois ou quatre pouces sur une couche qui n'ait plus de chaleur; ou labourer et dresser une terre douce, meuble et substancieuse, ou rendue telle par des mélanges convenables; semer claire la graine d'oeillet; tamiser par dessus un peu de la même terre; répandre sur le tout un peu de terreau ou de mousse; arroser légérement en pluie fine; entretenir l'humidité par de semblables mouillures. Lorsque le jeune plant aura neuf ou dix feuilles, le lever avec attention de n'en point rompre les racines; le repiquer à six ou sept pouces en tout sens dans des planches de terre convenable à l'oeillet, un peu élevées et bombées, ou en glacis, afin que les pluies et l'humidité de l'hiver nuisent moins à cette plante qui les craint. L'année suivante, les oeillets fleuriront; on multipliera par les marcottes ceux qui mériteront de l'être.

2°. Pour marcotter en général, il suffit de coucher et de couvrir de terre les branches de la plupart des arbres et des plantes vivaces, pour leur faire pousser des racines; mais l'oeillet n'en produit que de ses noeuds incisés. Il faut donc, en juillet ou août (en thermidor ou fructidor), choisir les plus beaux oeilletons, dont la tige soit comme ligneuse, et qui ne paroissent pas disposés à monter en fleur, nettoyer des feuilles sèches ou jaunes la tige de ces oeilletons, la poser le long de l'*index* de la main gauche, dans un endroit plus ou moins éloigné de la naissance de cette tige, suivant qu'elle est plus ou moins longue, l'inciser avec un canif ou un autre outil bien tranchant, jusqu'à la moitié de son diamètre; et tournant l'outil, la fendre de façon qu'il y ait un ou deux noeuds fendus dans la longueur de la fente qui sera de demi-pouce à un pouce. Comme il arrive aux plus adroits, en incisant, de couper entièrement la tige, il est plus sûr de percer d'outre en outre avec la pointe de l'outil la tige, et de la fendre de bas en haut autant qu'il est nécessaire; ensuite tournant un peu l'outil, couper à sa partie inférieure un des deux côtés fendus, ou ne le point couper. Si les oeilletons sont vigoureux, il est nécessaire de mettre dans la fente un petit copeau, ou une portion de feuille, pour empêcher que les lèvres de la plaie ne se rapprochent, ne se rejoignent, car elles ne produiroient point de racines.

Il faut coucher en terre ces oeilletons marcottés, en les courbant; les couvrir de terre bien meuble, et les mouiller fréquemment. Si le poids de la terre ne suffit pas pour les contenir, on les assujettit avec de petits crochets de bois. Si quelqu'un étoit trop difficile à coucher, on peut l'éclater à moitié d'avec le pied d'oeillet,

prenant bien garde de l'en détacher entièrement. Cette dernière opération et l'amputation des feuilles (car, avant de coucher les marcottes on coupe toutes les feuilles au moins à la moitié de leur longueur) contribuent beaucoup à faire enraciner les marcottes, qui ne recevant que très-peu de nourriture du pied de l'oeillet, et de leurs feuilles, se hâtent de se procurer des racines pourvoyeuses pour leur fournir la subsistance nécessaire. Quant aux marcottes qui sont placées trop haut pour être couchées en terre, on les passe dans de petits cornets de plomb ou de fer blanc, ou des pots à marcottes, qu'on remplit de bonne terre très légère, et qu'on attache à de petits bâtons; on est souvent obligé de se servir de ces cornets pour les marcottes des oeillets cultivés dans des pots.

On donne aux marcottes de fréquens arrosemens, en évitant de les faire passer aux racines des pieds-mères que trop d'humidité pourroit faire pourrir. C'est pourquoi, lorsqu'on a marcotté les oeilletons d'un oeillet en pot, on remplit le pot de terre jusqu'au dessus de ses bords, on l'élève en dôme, et on la foule, afin que l'eau des arrosemens coule dessus, et qu'il n'en pénètre que très-peu dans le pot. On peut épargner beaucoup d'arrosemens en jetant sur la terre des marcottes deux pouces de mousse, qui entretient la fraîcheur et l'humidité.

Les marcottes peuvent demeurer attachées au pied-mère jusqu'en mars (ventôse), ou être sevrées dès qu'elles sont enracinées, ordinairement en octobre (vendémiaire), et être plantées en place, ou en pépinière jusqu'en mars (ventôse).

3°. On peut faire des boutures avec les oeilletons qu'on a coupés en les marcottant, et ceux qui sont trop courts ou trop foibles pour être marcottés. On les coupe au deuxième ou troisième noeud; ces restes qui demeurent attachés au pied-mère en produisent d'autres; on rogne les feuilles; on fend le bas de la tige en deux ou en quatre jusqu'au dessus d'un ou deux noeuds; on expose au soleil ces boutures ainsi habillées pendant quelque temps, pour qu'elles se fanent; ensuite on les jette dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient bien ranimées; enfin on les plante dans une bonne terre meuble, on les mouille très-souvent, et on les défend entièrement du soleil jusqu'à ce qu'elles donnent des preuves qu'elles sont enracinées. Mais si on les met dans une couche presque sans chaleur, sous un châssis ou des cloches que l'on couvrira de treillis ou de paille, l'humidité avec une chaleur très douce, et fort peu de transpiration, favoriseront et avanceront la naissance de leurs racines.

On peut, encore mieux, détacher en éclatant les oeilletons trop nombreux, ou mal placés pour être rangés autour du pot ou du pied, ou tout autre oeilleton bon à marcotter; les marcotter à languette, comme il vient d'être expliqué pour ceux qui demeurent attachés au pied de l'oeillet; envelopper d'un peu de mousse fine toute la partie nue et sans feuilles, tant l'extrémité éclatée que la partie entaillée; en cet état, les planter en terre meuble dans des pots ou terrines, que l'on couvrira de mousse jusque vers l'extrémité des feuilles des oeilletons; les abriter du soleil, et les mouiller souvent et modérément.

L'oeillet cultivé en pleine terre demande des arrosemens au besoin pendant l'été; et d'être préservé, pendant l'hiver autant qu'il est possible, des neiges, des grandes pluies, et des très-fortes gelées. Les oeillets précieux cultivés en pots exigent des soins, dont le détail seroit fort long. On peut consulter plusieurs ouvrages très-étendus sur la culture de l'oeillet; on dira seulement ce qu'il y a de plus important.

1°. Il faut sevrer les marcottes en octobre (vendémiaire); les plus foibles les premières, les plus fortes les dernières, afin qu'elles ne prennent pas trop d'avance et qu'elles ne montent pas pendant l'hiver; les planter chacune dans un pot si l'on

en met plusieurs, on sera obligé de les séparer, et de les replanter après l'hiver : ce pot ne doit être ni trop grand ni trop petit, afin que la plante ne soit ni dans la disette ni dans l'excès : on en fabrique exprès qu'on nomme *pots à oeillets*, qui ont sept ou huit pouces de hauteur sur cinq ou six de largeur par les bords.

2°. Garnir le fond des pots de gros terreau, ou de matières grossières, pour favoriser l'écoulement de l'eau ; les remplir de terre jusqu'à leurs bords, et même un peu au-dessus ; la bien presser et plomber avec la main ; mouiller largement, et porter à l'ombre pendant douze ou quinze jours ; placer les pots sur des planches ou des pierres, afin que les vers attirés par l'humidité et la terre grasse ne puissent y entrer. Lorsque les oeillets sont bien repris, les mettre à une exposition où ils n'ayent le soleil que pendant la moitié du jour.

3°. Si en novembre (brumaire) il fait de grandes pluies ou des pluies continues, étendre une toile au-dessus des oeillets, ou les transporter sous un angard. En décembre (frimaire), si les gelées deviennent fortes, porter les oeillets dans l'orangerie près les fenêtres, ou dans quelque bâtiment sec et assez bien fermé pour que les fortes gelées ne puissent y pénétrer, ou qu'elles n'y pénètrent que foiblement ; leur donner de l'air toutes les fois qu'il sera supportable ; ne mouiller que dans le besoin, versant l'eau autour des pots, et non sur les feuilles de la plante ; couper et non arracher les feuilles mortes, et ôter tout ce qui pourroit entretenir l'humidité, et occasionner la pourriture et d'autres maladies qui en sont la suite. C'est pourquoi il est important de tenir l'oeillet le plus sèchement qu'il est possible dans la serre, et de l'exposer souvent au soleil, et à l'air sec.

4°. Au mois de mars (ventôse), tirer les oeillets de la serre, les ranger à l'exposition du levant ou du couchant ; ne leur point donner de soleil, ou ne leur en donner que très-peu les premiers jours ; les couvrir dans les giboulées et temps rudes ; les découvrir pendant les pluies douces, et, s'il n'en tombe point, les arroser dans les temps doux, à proportion du progrès de la saison et de la chaleur, rendre les arrosemens plus fréquents ; tenir les plantes propres, et les nettoyer de toutes les feuilles sèches ou attaquées de quelque maladie.

5°. Lorsque les oeillets commencent à pousser leurs tiges à fleurs, si elles sont trop nombreuses, et qu'il n'en demeure pas assez pour des marcottes, en conserver trois ou quatre sur les pieds foibles, et couper les plus foibles à un ou deux noeuds de leur base, afin que de ces noeuds il sorte des oeilletons pour propager le pied, et que les tiges conservées profitent davantage par la supression des autres ; donner un petit labour à la terre des pots, et en ajouter de nouvelle, si elle s'est affaissée ; ficher dans la terre autant de petits tuteurs qu'il y a de tiges, et les y attacher en plusieurs endroits à mesure qu'elles s'allongent.

6°. Les boutons des fleurs étant formés, n'en conserver qu'un à l'extrémité de la tige, c'est le plus intéressant, et un à l'extrémité de chaque rameau ; mais si les rameaux sont nombreux, les réduire à trois ou quatre sur les tiges les plus fortes, les supprimer toutes sur les tiges foibles, et n'y conserver que le bouton terminal ; en laisser sur les autres en raison de leur force, supprimant d'abord les supérieurs trop voisins du maître bouton, et ensuite les plus bas qui donnent ordinairement les moindres fleurs. Cependant cette suppression peut être moins rigoureuse sur les variétés de gros oeillets sujettes à crever, et sur celles dont on veut recueillir de la graine : on leur laisse un plus grand nombre de boutons, préférant à des fleurs plus grandes et plus doubles, des fleurs plus régulières et capables de donner de la graine.

7°. Si le bouton raccourci, ou moindre vers son extrémité qu'à sa base, annonce que les pétales, pour en sortir et se développer, le feront fendre ou crever, prévenir cette rupture en prolongeant jusque vers le milieu de sa longueur avec une épingle ou autre outil la fente de ses échancrures, qui en cédant et s'ouvrant également, donneront aux pétales la liberté de sortir et de s'arranger régulièrement : au lieu que si le calice ne se fend que d'un côté, un grand nombre de pétales s'échappe par cette fente, perd en désordre par les onglets foibles et déliés, et la fleur n'a ni forme, ni régularité. Il est même bon de lier le calice à l'extrémité des fentes que l'on a faites, avec un fil dont on tord les extrémités au lieu de les nouer, afin qu'il cède à la dilatation du calice. Mais si, malgré ces précautions, ou faute de les avoir prises, un bel oeillet crève, on arrange à l'extrémité du calice une carte taillée en rond, d'un moindre diamètre que celui de la fleur, pour soutenir les pétales que l'on dispose également. L'oeillet qui doit la beauté de sa forme à la main adroite du fleuriste, a beaucoup moins de mérite que celui qui ne la tient que de lui-même.

8. Pendant que les oeillets sont en fleur, mouiller légérement mais fréquemment et les préserver de la pluie continue et du soleil avec une toile ou de petites planches. Lorsque la fleur des oeillets dont on veut avoir de la graine commence à passer, il faut porter les pots à une exposition où ils n'ayent chaque jour que quelques heures de soleil levant ou couchant, et les arroser souvent ; au commencement de septembre (à la mi-fructidor), les exposer au soleil de midi ; lorsque les capsules commencent à jaunir, les entr'ouvrir par l'extrémité : si la graine est jaune, elle n'est pas encore mûre ; si elle est noire, et s'il sort de la capsule une gouteletta d'eau, on détache la capsule, on l'expose quelques jours au soleil, et on n'en retire la graine que lorsqu'on veut la semer.

Pour avoir des oeillets fleuris avant leur saison, il vaut mieux après l'hiver que dès octobre (vendémiaire) mettre en pots des marcottes d'oeillets communs et les moins délicats ; les cultiver, les soigner, les laisser fleurir comme les autres oeillets, mais ne les pas marcotter. L'automne suivant, les porter dans l'orangerie, lorsque la rigueur du temps l'exigera. Commencer à la mi-décembre (frimaire) à placer quelques-uns de ces pots dans la serre chaude ou sous des châssis ; y placer les autres successivement, pour que tous ces oeillets ne fleurissent pas en même temps. Lorsque les fleurs seront passées, planter ces oeillets en pleine terre avec leur motte toute entière, après qu'ils auront passé une huitaine ou davantage à une exposition abritée du soleil ; les marcotter dans la saison, et les traiter comme les autres oeillets en pleine terre.

Les maladies de l'oeillet sont, 1°. la *pourriture*. Comme elle a pour causes ou une terre trop compacte qui retient l'eau, il faut les rempoter dans une terre plus légère ; ou des pluies continues, il faut coucher les pots sur le côté, ou les mettre à convert ; ou trop d'arrosemens, il faut les modérer.

2°. Le *chancre*, qui n'attaque que les tiges. Aussitôt qu'on l'aperçoit, il faut l'enlever en coupant jusqu'au vif, et envelopper la partie incisée d'un peu de terre grasse bien pétrie avec de la bouze de vache, mieux que de cire ou autre matière semblable, peu convenable aux végétaux.

3°. La *gale*, qui se manifeste sur les feuilles par des espèces de boutons remplis d'une poussière noire semblable à celle du blé carié : il faut supprimer les feuilles ou les parties des feuilles attaquées, ou enlever les pustules avec un petit outil tranchant, et gratter les plaies pour enlever tout le noir avec d'autant plus

de soin que cette maladie est contagieuse ; et saupoudrer les plaies de tabac d'Espagne, ou les laver avec une décoction de feuilles de tabac.

4°. Le *blanc* ou la *jaunisse*. Ayant les mêmes causes que la *pourriture*, on emploie les mêmes remèdes. Il est nécessaire de retrancher toutes les racines et les parties viciées.

Les insectes qui attaquent l'oeillet sont, 1°. le *ver gris*, qui se loge dans la tige et en ronge la moelle. Le coeur de la tige se fanant, avertit de sa présence : on le cherche et on le tue ; quelquefois il se cache dans la terre à plusieurs lignes de profondeur, et on ne le trouve qu'avec peine : ce *ver gris* est une chenille.

2°. Les *pucerons* verts et les noirs. On écrase ceux qui sont répandus sur la plante ; on dilate le coeur des oeilletons, et on y laisse tomber du tabac en poudre très-fine, ou du tabac d'Espagne, ou du soufre en poudre. Si l'on emploie le soufre, il faut retirer la plante du soleil, dont la chaleur pourroit le fondre et le coaguler dans le coeur des oeilletons.

3°. La *nuile*, occasionnée par un très-petit insecte que l'oeil ne peut distinguer sans le secours du microscope, et qui fait jaunir et périr la plante : on le détruit comme les pucerons, ou avec une décoction de tabac, ou de suie de cheminée.

4°. Le *perce-oreille*. Tout le monde sait le détruire avec des onglets de mouton, ou des coquilles de limaçon, dans lesquels il se retire.

5°. Les *limaçons*, les *fourmis*, les *sauterelles-puces*, ou *écumes printanières*, diverses *chenilles*. On cherche et on détruit les uns ; on empêche les autres d'approcher, en plaçant les pots, ou les pieds des gradins qui portent les pots, dans des vaisseaux remplis d'eau.

L'oeillet de poëte, oeillet d'Espagne, *dianthus barbatus*, pousse plusieurs tiges, hautes d'environ un pied, droites, lisses, garnies d'un grand nombre de feuilles opposées, sessiles, longues de deux à deux pouces et demi, larges de quatre ou cinq lignes, terminées en pointe qui se roule en dehors ; les tiges et leurs rameaux portent des fleurs terminales qui forment ensemble un faisceau ; elles ont quatorze ou quinze lignes de diamètre, sont doubles, très-agréables par leur odeur, et par leur couleur rouge cramoisi plus ou moins vive et foncée. Les écailles qui couvrent le fond du calice sont pointues, et les deux plus grandes montent à peu près à moitié de la longueur du calice ; les pétales, au nombre d'environ quarante, ont rarement plus de cinq lignes de largeur, et sont dentelés très-finement et peu profondément à leur extrémité, qui est peu arrondie.

Il se multiplie par les pieds éclatés, et ne veut être arrosé que le soir.

Oeillet de la Chine, *dianthus Sinensis*. Petite plante quelquefois trisannuelle, dont les tiges sont lisses, grêles, rameuses, hautes de six ou sept pouces ; leurs feuilles médiocrement nombreuses sont longues de trois pouces, larges de trois ou quatre lignes, très-pointues, d'un vert clair. Ses fleurs, larges de douze à seize lignes, dentelées, inodores, simples, ou semi-doubles, ou doubles, sont veloutées et très-brillantes, ordinairement bordées de couleur plus claire ou différente ; les divers tons ou mélanges de rouge, de rose et de blanc, font un grand nombre de variétés de cette fleur, que quelques-uns nomment *oeillet de la Régence*. Le même individu donne quelquefois des fleurs simples, et l'année suivante des fleurs semi-doubles, ou au contraire. On propage cette plante par les semences au printemps en pleine terre, ou mieux sur couche ; elle aime une bonne terre légère et des arrosemens.

L'*oeillet de la Chine* a une variété, dont les feuilles sont plus larges et moins

alongées : les fleuristes le nomment *oeillet de la Chine à feuille d'oeillet de poète.*

Oeillet-mignardise, ou oeillet frangé, *dianthus versico or.* Petit oeillet, que ses feuilles, longues de deux ou deux pouces et demi, larges à peine d'une ligne, très-nombreuses, rendroient fort propre à faire de jolies bordures, s'il ne talloit et ne s'étendoit pas tant : il élève à dix pouces ou un pied un grand nombre de tiges grêles, garnies de quelques feuilles opposées, moindres que celles du pied, qui, dans leur partie supérieure, poussent trois ou quatre rameaux portant chacun une fleur double, ou semi-double (les simples ne valent pas la culture), odorante, d'environ un pouce de diamètre, dont les pétales sont par leur extrémité dentelés très-profondément, ou plutôt laciniés ou frangés, blancs, souvent parsemés de quelques petits traits d'un beau rouge, ou gris de lin clair, et vers l'onglet, d'un rouge brun.

Ce petit oeillet se multiplie par les graines de la variété semi-double, et par les pieds éclatés avec racines ou sans racines; il aime le bon terrain un peu frais par tout il forme des touffes trop épaisses.

On cultive une autre *mignardise*, dont les feuilles sont encore plus courtes et plus étroites que celles de la précédente : ses tiges souvent un peu couchées, moins longues, moins rameuses et plus grêles, portent des fleurs un peu plus grandes et plus doubles, ou plutôt trop doubles; car les pétales du milieu ne s'épanouissent point, et ressemblant à une seconde fleur qui voudroit s'ouvrir au centre de l'autre, le calice se fend, et la fleur a peu de grâce. Cette variété ne se multiplie que de pieds éclatés; les pétales sont d'un rouge foncé ou rembruni, et bordés d'un rouge plus clair, ou d'un blanc rougeâtre.

OEillet Jalousie. Cet oeillet, ou lychnis, pousse du pied plusieurs tiges longues d'un pied à dix huit pouces, cylindriques, lisses, plus grosses que celles d'aucun autre oeillet, garnies de huit ou dix nœuds enveloppés chacun par les bases de deux feuilles opposées, beaucoup plus larges que celles des autres oeillets, ayant de deux pouces et demi à trois pouces de longueur sur une largeur de six à neuf lignes, terminées en pointe. Le sommet de chaque tige porte un bouquet de fleurs plane et bien garni, formé de plusieurs bouquets partiels multiflores Les écailles sont aussi longues que le calice, et terminées par une barbe ou pointe sétacée, ce qui fait paroître le bouquet barbu avant que les fleurs soient épanouies et couvrent ces barbes; le calice des fleurs du milieu de chaque bouquet partiel n'a que deux écailles, celui des autres en a quatre. Le diamètre des fleurs est de sept ou huit lignes; l'extrémité des pétales est arrondie et finement dentelée, toujours de couleur plus claire que le reste, ou de couleur différente. Les fleurs sont doubles, ou simples. Souvent le même bouquet contient des fleurs de deux ou trois couleurs différentes.

Cette plante, qui n'exige aucun soin particulier, se propage par les semences au printemps (souvent elle se sème elle-même dès la fin de l'été) ou par les pieds éclatés, et même les boutures de ses tiges.

OEillet-d'Inde, *Tagetes patula.* Cette plante ne ressemble aux précédentes que par le nom. Elle est moyenne, annuelle; se sème en mars (ventôse) sur couche ou en bonne terre; se plante en place, lorsqu'elle est assez forte. Ses feuilles sont opposées dans le bas des tiges, ailées, pointillées et dentelées. Ses fleurs, d'une fort mauvaise odeur, sont solitaires à l'extrémité de la tige et de ses rameaux, et forment quelquefois un corymbe; elles sont radiées; leur enveloppe est d'une seule pièce dont les bords ont jusqu'à huit échancrures; les

fleurons

fleurons et demi-fleurons, les uns femelles entiers, les autres hermaphrodites à cinq dents, sont placés sur un réceptacle nu, ont un calice de plusieurs écailles, dont une en cornet. Les semences sont petites et anguleuses.

On distingue deux variétés de cette plante; l'une à grande fleur, qui a plusieurs sous-variétés à fleurs simples et à fleurs doubles distinguées par le ton de couleur depuis le blanc ou jaune très-pâle jusqu'au jaune orangé; elle fleurit depuis la fin de juillet (mi-thermidor) jusqu'aux gelées: l'autre à petite fleur veloutée jaune mêlée de roux; elle fleurit pendant tout l'été. Il y en a une troisième variété encore rare, dont l'odeur n'est pas désagréable. Cet oeillet vient du Mexique.

Omphalodes, *cynoglossum omphaloïdes.* Il y en a de plusieurs espèces: celle dont on parle, et qu'on appelle aussi *petite consoude*, a des feuilles larges, et produit, dès le commencement du mois d'avril (à la mi-germinal), une très-petite fleur basse, mais du plus beau bleu d'émail qu'on puisse voir. Il faut la mettre à l'ombre en pleine terre. Elle ne demande aucun soin, sinon de lui donner de l'eau dans les sécheresses. Elle trace beaucoup, et en peu de temps on peut en avoir un petit carré qui sera très-agréable pendant trois semaines. Il y a une autre espèce annuelle qui vient de graine et qui fleurit blanc: elle est jolie: il faut qu'elle fleurisse où on l'a semée; car elle n'aime pas à être transplantée, et il faut la semer un peu drue, pour qu'elle fasse une jolie touffe. La première espèce vient du Portugal et de la Carniole.

Onagre à grande fleur, *Œnothera grandi floră.* On cultive depuis long-temps cette plante. Ses feuilles sont longues et étroites; ses fleurs sont grandes, composées de quatre petales jaunes. Cette plante fleurit vers la fin de l'été. Elle est vivace, et se multiplie en séparant les racines en automne, comme presque toutes les plantes vivaces. On ne parlera pas des autres variétés, dont les unes sont annuelles, d'autres bisannuelles. Celle-ci vient de Virginie.

Oreilles d'ours. Voyez *Auricules.*

Ornithogale. *Ornithogalum pyramidale.* On peut en placer dans les parterres quelques variétés, telles que l'ornithogale pyramidal, épi de lait, étoile de Bethléem, dont la grosse bulbe ovale pousse plusieurs feuilles étroites, carenées, et une hampe longue de dix-huit à vingt-quatre pouces terminée par un long épi érigé, de fleurs blanches disposées en lustre ou pyramide, composées de six pétales, six étamines, et un pistil dont l'ovaire devient une capsule ronde, triloculaire, remplie de graines.

L'*ornithogale* d'Arabie ou d'Alexandrie, *ornithogalum latifolium*, dont la fort grosse bulbe pousse plusieurs feuilles larges, ensiformes, rampantes, et une longue, grosse et forte hampe terminée par un long épi de fleurs blanches plus grandes que celles du précédent.

Et même l'*ornithogale* des Pyrénées, *ornithogalum Pyrenaïcum*, dont la bulbe pousse des feuilles longues, étroites, rampantes, et une hampe terminée par un épi lâche de fleurs d'un vert tirant sur le jaune, d'une odeur agréable, et suivies de semences.

Les fleurs de ces plantes paroissent en mai et juin (floréal et prairial), et sont portées par de longs pédicules. Les individus se multiplient plus rarement par les semences que par les bulbes déplantées et séparées en juillet ou août (messidor ou thermidor), tous les deux ou trois ans. Un terrain bon et léger, sans fumier, leur convient.

1. *Osier fleuri.* Laurier saint-Antoine, épilobe à épi. *Epilobium Antonianum.* C'est une grande plante vivace, dont la tige s'élève jusqu'à quatre pieds, garnie de feuilles longues, étroites, très-légérement dentelées, ressemblant un peu à celles de l'amandier, et se terminant par un épi de belles et grandes fleurs de couleur de rose, ou un peu violettes, composées d'un calice de quatre feuilles colorées; de quatre pétales; de huit étamines; et d'un pistil à quatre stigmates, dont l'embryon cotonneux sur lequel est posé le calice, devient une capsule à quatre loges contenant des graines ovoïdes à aigrettes.

2. L'*osier fleuri* des Alpes, *epilobium angustifolium*, élève beaucoup moins sa tige cylindrique et rameuse, dont les feuilles sont fort étroites, alternes, unies par les bords, ou un peu glanduleuses. Ses fleurs sont solitaires et axillaires, portées par des pédicules qui ont à leur base de petites feuilles florales longues et linéaires; elles sont de couleur purpurine, moins grandes, et leurs pétales sont oblongs et moins larges que ceux du précédent.

Ces belles plantes se perpétuent par les semences, et plus facilement par les racines séparées; elles aiment l'ombre, une terre légère et un peu humide; et fleurissent en juillet (messidor). Dans les terrains où elles se plaisent, elles sont un peu incommodes par les traces de leurs racines.

Osteo-spermum moniliferum. C'est une plante ligneuse qui vient d'Ethiopie, et qu'on trouve aussi dans l'Amérique méridionale; elle est toujours verte; ses feuilles sont presque en losanges, un peu arrondies, dentelées et épaisses : les fleurs sont petites et jaunes, et naissent au bout des branches. Il leur succède des baies rondes dont on pourroit faire un collier; c'est ce qui lui a fait donner, pour le distinguer des autres *osteo-spermum*, le surnom de *moniliferum*, qui veut dire *porte-collier*. On multiplie cette espèce d'arbuste par le moyen de ses graines qu'on sème sur couche; il ne fleurit que la seconde année. On l'expose au grand soleil dans l'été; il demande une bonne terre et un arrosement ordinaire : il faut le serrer, en hiver, dans une bonne orangerie.

Pain de pourceau, *cyclamen Europeum.* La racine de cette plante est ronde, aplatie sur le dessus, et ferme comme le navet : il pousse très-peu de chevelu. De la superficie il sort, dans l'été, des petites fleurs gris de lin, chacune portée sur une tige, et renversée. Les tiges n'ont pas plus de trois pouces de haut; lorsque les fleurs commencent à se passer, on voit paroître les feuilles qui sont en forme de coeur, panachées de blanc; si l'on voit croître les feuilles, on peut être assuré que la plante ne fleurira pas. On multiplie cette espèce d'oignon en le coupant verticalement par morceaux qui ayent un oeil; on les laisse sécher quelque temps, et ensuite on les plante dans une terre sèche et légère, à l'ombre; on les couvre dans les gelées. On peut élever le *cyclamen* en pot, il y fleurit bien, mais il réussit mieux en pleine terre.

Cette plante a des variétés; mais elles sont encore trop rares pour en parler ici : elles sont étrangères. On dira seulement qu'il y en a à fleurs blanches, bordées de rouge, etc., qui fleurissent au printemps. Ces espèces craignent la gelée; celles-ci viennent d'Alep.

Panicaut amethyste. *Eryngium amethystinum.* Plante moyenne vivace, moins belle que singulière par sa couleur. Ses feuilles inférieures, portées par de longues queues, sont presque arrondies, divisées en trois lobes refendus en trois; les supérieures sont presque sessiles, et découpées de même (souvent plus découpées); les unes et les autres sont épineuse, et panachées de vert et de blanc.

Sa tige est simple, cylindrique, striée, haute d'un pied à dix-huit pouces, d'un bleu violet vers son extrémité supérieure, garnie de quelques feuilles, et terminée par des têtes de trois à cinq ovales de fleurs; chaque tête a une enveloppe commune composée de plusieurs feuilles étroites et épineuses, et sous chaque fleur il y a une écaille. Les fleurs sont rosacées, à cinq pétales, cinq étamines, et un pistil à deux stiles, dont l'embryon portant le calice propre, oblong, de cinq pièces pointues, devient deux semences nues et fort petites. Les têtes, d'une très-belle couleur bleue, imitent celle de l'amethyste.

Cette plante se sème en automne, pour fleurir au deuxième ou troisième mois de juillet (messidor) suivant; elle ne demande ni soins, ni culture.

Paquerette. *Chrysanthemum coronarium.* Plante moyenne bisannuelle dont la tige a un pied et demi, canelée, rameuse, garnie de feuilles amplexicaules, qui diminuent d'autant plus de grandeur, qu'elles naissent plus vers l'extrémité de la tige. Les fleurs sont solitaires et terminales, belles, grandes, blanches, ou jaune doré, suivant la variété, composées comme les fleurs radiées, de fleurons et demi-fleurons sans calice sur un réceptacle nu, qui se renversent sur l'enveloppe formée de feuilles imbriquées, et dont les femelles ont trois dents, et les mâles cinq; elle se sème au printemps, et fleurit en été et en automne. Elle se propage aussi de boutures faites en août ou septembre (thermidor ou fructidor) en pots, qu'on place sous châssis pendant les gelées.

1. *Passe-rose*, ou rose-trémière, *alcea rosea.* Plante vivace qui ne doit se placer que dans les grandes pièces de jardin, ou mieux entre les grands arbres, parce qu'elle élève jusqu'à huit pieds une assez grosse tige ferme, cylindrique, peu rameuse, velue, garnie de feuilles alternes, grandes, larges, dentelées par les bords; les inférieures sont arrondies, sinuées peu profondément, et portées par de longues queues; les supérieures sont plus découpées, et leurs queues sont moins longues. Ses fleurs, si elles sont simples, sont composées d'un pétale campaniforme à cinq divisions, d'une vingtaine d'étamines, et d'un pistil dont l'embryon chargé à peu près d'autant de stigmates, devient une capsule à plusieurs loges contenant beaucoup de graines; si elles sont doubles, elles sont composées d'un grand nombre de pétales. Elles sont fort grandes, presque sessiles, axillaires, fort rapprochées les unes des autres, d'une odeur peu agréable et de couleur différente suivant la variété, blanche, jaune, rose, rouge, cramoisie, cerise, puce, etc.

On sème la passe-rose au printemps, on la repique en pépinière, ou on la plante en place lorsqu'elle est assez forte; elle ne fleurit que l'année suivante. Quoiqu'elle soit vivace, il est bon de la renouveler tous les trois ans, parce que les vieux pieds élèvent rarement de belles tiges. Elle ne demande aucun soin.

2. La passe-rose de la Chine, *alcea sinensis*, est dans toutes ses parties moindre que la précédente. Ses fleurs doubles, de couleur de rose bordées de blanc, ont beaucoup d'éclat. Elle se multiplie par les semences au printemps en place ou en pépinière; et le plant fleurit dès le mois d'août suivant. Elle est vivace, mais le jeune plant réussit beaucoup mieux que le vieux. Quelques arrosemens lui sont nécessaires.

1. Pavot, *papaver somniferum.* Grande plante annuelle, dont la tige rameuse dans sa partie supérieure, grosse, droite, cylindrique et lisse, haute de deux à trois pieds, est garnie de plusieurs grandes feuilles alternes, sessiles, d'un vert lavé

de bleu, unies et lisses, découpées, incisées, dentelées inégalement et peu profondément, longues de six ou sept pouces, larges de trois ou trois et demi. Ses fleurs sont solitaires, terminales, opposées aux feuilles, composées d'un calice de deux feuilles très concaves, presque rondes, qui souvent subsiste moins de temps que la fleur; de quatre grands pétales arrondis par le bord, et ordinairement tachés vers leur base d'une couleur très-rembrunie; d'une centaine d'étamines, et d'un pistil dont l'ovaire couronné immédiatement d'un très-grand stigmate aplati, devient une capsule un peu oblongue divisée intérieurement par douze demi-cloisons, percée à son extrémité de douze trous couverts des douze rayons d'un plateau formé par le stigmate persistant. On trouve dans cette capsule quelquefois plus de mille semences sphériques.

Les pavots ne souffrant point la transplantation, il faut les semer en place au printemps, ou mieux en automne, et laisser croître tout le plant, jusqu'à ce qu'il donne ses premières fleurs; arracher alors les pieds à fleurs simples, et ceux mêmes à fleurs doubles, dont les couleurs ne sont pas agréables. On ne conserve ordinairement que les couleurs blanche, rose, rouge de feu, rouge cramoisi, rouge brun ou puce, gris de lin, de diverses nuances, et les mélanges, panaches, bordures de ces couleurs. Comme ces fleurs, quoique garnies d'un fort grand nombre de pétales, ne sont pas pleines, elles donnent de la graine qu'on récolte, ou qu'on laisse tomber, et qui leve assez abondamment pour qu'on soit dispensé d'en semer. Les pavots, surtout les panachés qu'on nomme *pavots de Hollande*, sont aussi agréables à la vue qu'ils le sont peu à l'odorat: ils ne conviennent que dans les grands parterres, ou en massifs.

2. Le *pavot du Mexique*, ou pavot cornu ou épineux, *argemone Mexicana*. Plante annuelle, peu intéressante, d'un pied de hauteur, qui ne donne que de petites fleurs simples, blanches, ou jaunes, composées d'un spathe caduc à trois feuilles, et cinq pétales arrondis, et suivis d'une capsule épineuse, pentagonale; et le *pavot vivace* de Tournefort, *papaver Orientale*, quoique ses fleurs d'un rouge ponceau soient belles, presque de la forme d'une grosse tulipe évasée, elles ne peuvent soutenir la concurrence avec les beaux pavots, tant communs que de Hollande. Cependant il est à souhaiter que les amateurs, au lieu de propager ce dernier par ses grosses racines l'automne ou le printemps, en sèment constamment des graines au printemps ou en été, le plant ne fleurira que la seconde ou troisième année, pour en gagner quelques variétés doubles ou semi-doubles. Il aime une bonne terre légère, et peu de soleil.

3. Le *pavot* coquelicot, *papaver rhoeas*, ne s'élève qu'à un pied ou dix-huit pouces. Il fait plusieurs tiges rameuses dès leur base, un peu velues et cylindriques, garnies de feuilles alternes, longues de cinq à huit pouces, qui paroissent ailées, tant elles sont découpées profondément en sept ou neuf pieces longues, étroites, pointues, dentelées et découpées. Les fleurs sont composées comme celles du pavot, mais moindres; et les capsules beaucoup moins grosses sont couronnées par un petit plateau qui a moins de rayons.

Il a des variétés nombreuses à fleurs simples, doubles, blanches, rouges, roses, panachées, etc., et se sème dans les mêmes saisons que le pavot, aussi peu et même moins enterré, en place, en bonne terre de jardin.

Péone, piône, pivoine, *poeonia officinalis*. Plante vivace, dont la tige (ou les tiges) est rameuse, haute d'un à deux pieds, garnie de grandes feuilles alternes portées par de grosses et fortes queues, cylindriques, creusées d'un sillon. La

queue de chaque feuille se divise à son extrémité en trois moindres queues dont chacune porte cinq folioles ; l'impaire est grande, découpée profondément en trois lobes oblongs un peu pointus ; les deux folioles qui sont au-dessus et fort près de l'impaire, sont entières ou fendues en deux inégalement et peu profondément à leur extrémité, ovales alongées ; les deux folioles inférieures sont de grandeurs très-inégales et découpées très-profondément en trois lobes, dont les deux latéraux sont ordinairement entiers, et celui du milieu est découpé en trois ; de sorte que la feuille est plusieurs fois ailée et ternée. Les fleurs sont solitaires à l'extrémité de la tige et des rameaux, composées d'un calice de cinq folioles inégales et concaves persistant long-temps ; de cinq grands pétales étroits vers leur base, arrondis par leur sommet ; d'environ trois cents étamines courtes ; et de deux à cinq ovaires velus et couronnés chacun par un stigmate coloré, qui deviennent autant de capsules polyspermes.

On distingue plusieurs variétés de péone commune ; la *péone mâle* et la *péone femelle*, dont la plus grande différence est dans les feuilles qui sont plus larges, plus épaisses, mieux conformées dans leurs lobes ; et dans les tiges plus hautes, et les fleurs plus grandes, et les graines rouges, dans la variété mâle. Il y a une péone à feuille très-découpée dont les folioles ou découpures sont très-étroites, et les fleurs rouges moins grandes que celles des précédentes ; une péone velue ; une péone de Portugal, etc.

La plupart de ces variétés sont à fleurs simples, ou à fleurs doubles, et de mauvaise odeur. On n'admet dans les jardins que les péones à fleurs doubles, excepté celle de Portugal, à cause de l'odeur agréable de ses petites fleurs d'un rouge brillant. Les diverses couleurs des péones sont la blanche, la rose, la couleur de chair, la rouge-cramoisi la plus estimée. Les péones fleurissent vers la fin du printemps, se multiplient par les semences, et plus promptement par les racines, qu'il faut au moins tous les trois ans éclater en mars, ou entre août et septembre (thermidor et fructidor), afin que les touffes ne deviennent pas trop grosses. Cette plante n'exige aucun soin ; elle aime une bonne terre.

1. Pensée, *viola tricolor* ou *herba Trinitatis*. Cette plante est annuelle ; on la sème en automne ; mais lorsqu'il y en a eu une fois dans un jardin, on est sûr d'en avoir toujours, parce qu'elle se sème d'elle-même : elle ne demande aucun soin ; elle est d'Europe.

2. *Pensée* vivace, *viola grandiflora*. La fleur de celle-ci est de la même couleur que la précédente, mais beaucoup plus large. On l'élève dans un pot, qu'il ne faut jamais exposer au soleil, et l'hiver on la met dans l'orangerie. On multiplie cette plante en la séparant du pied, car elle ne donne point de graines. On prétend qu'elle vient aussi de boutures : comme elles n'ont pas réussi, on ne peut l'affirmer ; elle est très délicate, et les pucerons la font souvent périr, ce qui fait qu'elle est fort rare ; c'est dommage, car elle est belle : elle vient des Alpes et des Pyrénées.

Persicaire (grande) du Levant, *polygonum orientale*. Cette plante annuelle s'élève à la hauteur de six, sept, huit pieds, si le terrain lui convient. Ses feuilles sont larges et belles, et ses fleurs en grappes sont d'un très-beau rouge ; elles ne paroissent qu'en septembre (fructidor). On pourroit en mettre un pied à côté d'une rose tremière, pour lui succéder : la grande persicaire n'est bonne que pour les grands parterres, les massifs ou les jardins chinois. Il seroit possible, dans un grand jardin, d'en faire une allée, en soutenant les plantes avec de grands tuteurs ; mais, on le répète, il faudroit que la terre fût bonne et qu'on arrosât

souvent. Pour que le plant réussisse bien, il faut le replanter lorsqu'il a trois ou quatre pouces, et pas plus ; la semence doit être mise dans une terre bien ameublie et *terreautée*, afin que les plants ayent beaucoup de chevelu : la grande persicaire se sème souvent d'elle-même.

Phlomis tubéreux, *phlomis tuberosa*. Les racines de cette plante vivace sont de petites boules ou tubercules ; il en sort des feuilles larges, épaisses, rudes au toucher, en forme de coeur et rampantes. Du milieu de la plante il s'élève une tige carrée, de la hauteur de dix-huit à vingt pouces, qui porte à son sommet de petites fleurs rassemblées, couleur de gris de lin. Il se forme aussi un anneau de ces mêmes fleurs à chaque noeud de la tige : on peut comparer cette plante en fleurs au *leonurus* ou *queue de lion*, excepté que les fleurs de la première ne sont pas si fortes ni de la même couleur ; l'exposition naturelle de ce phlomis est en plein air : il ne demande pas un grand arrosement ; mais il est bon de lui donner de l'eau quand il fleurit, ce qui arrive au mois de juin (prairial) ; il reste en fleurs pendant environ un mois. Cette plante est de pleine terre, et ne craint pas la gelée. On en a élevé dans de grands pots, et elles ont bien réussi ; si l'on prend ce parti, il faut mettre les pots en terre, pendant l'hiver, ou dans l'orangerie. On multiplie ce phlomis par le moyen des tubercules qu'il produit en quantité, et par cette raison la plante se trouve mieux en pleine terre que dans un pot : il est à propos de la séparer tous les trois ans ; c'est une sorte de *leonurus* ; elle vient de Sibérie.

Il y a plusieurs autres espèces de phlomis, dont les feuilles ne sont pas plus larges que le pouce : la plupart ont des fleurs jaunes légnmineuses. Plusieurs de ces espèces veulent être élevées dans des pots, et mises dans l'orangerie pendant les gelées ; ces phlomis ne sont pas aussi agréables que le *tubberosus* : il leur faut du soleil en été, et un arrosement ordinaire.

Phlox, *phlox*. Les fleurs des diverses variétés de *phlox* sont composées d'un calice en tube moyen à cinq échancrures ; d'un pétale en tube étroit trois fois plus long que le calice, évasé en soucoupe plane, et divisé par son lymbe en cinq découpures presque égales ; de cinq étamines, dont deux sont plus longues que les autres ; d'un pistil, dont l'embryon, surmonté d'un stile terminé par trois stigmates cylindriques, devient une capsule triloculaire et trivalve contenant des semences ovoïdes. Les fleurs de tous les phlox sont belles, et disposées en corymbes ou en panicules ; les feuilles sont opposées dans le bas des tiges, et alternes dans la partie et sur les rameaux.

Les principales variétés de *phlox* sont celui à feuille étroite, *phlox glaberrima*, dont les tiges, hautes de douze à dix-huit pouces, se divisent en trois ou quatre rameaux, terminés par un corymbe de fleurs légérement lavées de pourpre, qui paroissent en juin (prairial) : ses feuilles sont sessiles, très-lisses, terminées en pointe, longues d'environ trois pouces, larges de six lignes.

Le phlox de Caroline, *phlox Caroliniana*, dont les feuilles sont plus étoffées et plus luisantes, et dont les fleurs d'un rouge pourpre moins clair que celles du précédent, et plus tardives d'environ quinze jours, sont comme entassées en boule à l'extrémité des tiges et des rameaux, dont le rapprochement fait paroître toutes ces panicules ou ombelles comme un gros corymbe : les tiges s'élèvent beaucoup plus que celles du précédent, et se ramifient peu.

Le phlox paniculé, *phlox paniculata*, dont la tige est haute d'environ deux pieds, et dont les fleurs d'un pourpre pâle, qui paroissent en juillet (messidor),

sont disposées en corymbes formés de plusieurs petits faisceaux qui ont chacun leurs pédicules séparés : les graines de cette variété qui succèdent à ses fleurs, mûrissent ordinairement dans notre climat.

Le grand phlox, dont la tige de couleur pourpre est pointillée de blanc, *phlox maculata*. Quoiqu'on le nomme *grand phlox*, il n'égale pas en grandeur celui de Caroline ; ses feuilles sont cordiformes, longues d'environ trois pouces, larges d'un pouce, terminées en pointe aiguë ; ses fleurs, d'un pourpre brillant, en épi lâche et comme interrompu, paroissent vers la fin de juillet (à la mi-thermidor).

Le petit phlox printanier, *phlox pilosa*, dont la fleur est violette, et prévient celle des autres, en mai ou juin (floréal ou prairial) ; ses tiges n'ont qu'un pied de hauteur, et ses feuilles sont étroites, lancéolées, un peu velues ; ses fleurs sont disposées en corymbe lâche, terminal.

Le phlox blanc, *phlox alba*, qui fleurit dès le commencement de l'été. Il est rare.

Le phlox ovata, dont les tiges foibles sont garnies de feuilles ovales, un peu velues, et pédiculées ; et dont les fleurs d'un pourpre clair, solitaires, terminales, paroissent en juillet (en messidor).

Ces plantes intéressantes se multiplient par les éclats des racines, par les boutures et les marcottes sevrées et transplantées au printemps mieux qu'en automne, en tirant les plantes de la serre, où il est prudent et souvent nécessaire de les mettre pendant l'hiver, ne les y mouillant que dans le besoin et modérément : elles aiment une bonne terre, peu de soleil et des arrosemens pendant l'été. Plusieurs amateurs les cultivent dans des pots, et les traitent comme des plantes d'orangerie : ceux dont le terrain est froid, ou humide, ont raison ; car les grandes pluies de l'hiver les font fondre, et les grands froids peuvent les faire périr.

Pied-d'alouette annuel, *delphinium Ajacis*. Cette espèce offre un grand nombre de variétés par les couleurs de ses fleurs doubles ou simples : les unes sont bleues, les autres d'un très-beau rose ; d'autres sont couleur de chair, quelques-unes sont blanches. On en sème la graine en automne, ou au commencement du printemps, dans l'endroit où l'on veut que les plantes fleurissent ; car le *pied-d'alouette* ne veut pas être replanté. Si la terre est bonne, les plantes deviennent très-fortes, et portent plus de fleurs ; le contraire arrive, si le sol est médiocre : ce n'est pas la faute de la qualité de la graine, si les pieds sont maigres, mais celle du terrain. On en fait de beaux massifs pour les jardins paysagistes ; cette plante vient de la Suisse et de l'Allemagne.

Pied-d'alouette vivace, *delphinium elatum*. Grande plante de pleine terre qui fleurit au mois de juin ou de juillet (messidor). Ses fleurs sont bleues, simples, et de la même forme que celles du pied d'alouette ordinaire, mais considérablement plus grosses. On le multiplie en séparant les racines tous les deux ou trois ans ; il lui faut une bonne terre légère ; on peut se dispenser de l'arroser ; on a remarqué que la plante exposée au soleil, devenoit plus forte que celle qui n'avoit qu'un *demi-soleil* ; la gelée ne lui fait aucun tort ; on le trouve en Sibérie et en Suisse.

Pied de veau commun, *arum*. Ses racines sont des espèces de tubercules qui poussent des feuilles dont la forme ressemble à celle d'un pied de veau ; sa fleur n'a pas d'apparence, mais sa graine est rougeâtre. Ce n'est pas une plante digne d'un curieux ; d'ailleurs il est très-difficile de la détruire, parce qu'elle multiplie ses caïeux à l'infini ; et souvent ils sont si petits qu'ils échappent à la vue du jardinier qui veut les détruire ; on est étonné, au bout de deux ou trois ans, d'en voir encore une très-grande

quantité ; il faut que cette plante soit à l'ombre, dans une terre légère ; du reste elle ne demande aucun soin.

Pied de veau d'Ethiopie, *colocasia*. On élève cette plante dans un grand pot, qu'il faut mettre l'hiver dans une serre chaude, ou du moins dans une très-bonne orangerie ; sa tige a près de dix-huit pouces, et elle donne une fleur blanche en entonnoir, qui a huit à neuf pouces de circonférence, et qui répand une odeur très agréable ; ses feuilles sont longues et fortes. Il faut à cette plante une bonne terre qui ne soit pas trop compacte, et des arrosemens très-légers, car elle n'aime pas l'eau, le pot où on l'élève doit être mis en été au plus grand soleil ; elle se multiplie de ses rejetons.

Piment, poivre de Guinée, *capsicum annuum*. La couleur de corail que porte le fruit de cette plante engage plusieurs personnes à le cultiver ; en effet, une trentaine de pots réunis vers la mi-septembre (à la fin de fructidor), jetteroit un grand éclat, surtout dans un temps où les fleurs n'en ont plus ; ce fruit conserve sa couleur jusqu'au mois de février (pluviôse) ; ainsi on pourroit en orner un appartement en continuant de donner de l'eau jusqu'à ce que la plante se dessèche ; car elle périt vers ce temps là. On en sème la graine au mois de mars (ventôse), sur couche et sous cloche ; quand le plant est assez fort pour être *repiqué*, on met chaque plant dans un pot, jamais deux ensemble ; si l'on veut que le fruit mûrisse de bonne heure, on laisse le pot dans la couche, on l'arrose souvent, et dès le mois d'août (thermidor) les fruits sont rouges ; si on ne laisse pas les pots dans la couche, on doit les exposer au plus grand soleil, et leur donner beaucoup d'eau. Il y a des fruits de plusieurs formes, et ce n'est pas la même graine qui les produit ; chaque forme a sa graine particulière ; il y en a de jaunes, mais ils ne sont pas si agréables à la vue. Plusieurs personnes mangent avec le bouilli ce fruit quand il est vert ; elles le coupent par petites lanières pour manger avec chaque bouchée de viande.

Pivoine, péone, *paconia officinalis*. Les racines de cette plante vivace sont comme des navets longs ; on les met en terre au mois d'octobre (vendémiaire), mais il est rare qu'elles donnent des tiges à fleurs l'année suivante ; ce n'est guère qu'au bout de deux ans qu'on peut l'espérer ; les fleurs sont rouges cramoisies, roses, blanches, couleur de chair ; elles sont plus grosses que celles du pavot double ; mais elles ne durent qu'environ quinze jours ; pendant ce temps elles font un très-bel effet. Le pivoine à fleurs doubles cramoisies, est celui qui a le plus d'éclat ; si l'on a assez de place, il est bon d'avoir toutes les variétés. Il faut observer que cette plante, en trois ans de temps, devient très-forte, et que par conséquent elle n'est bonne que pour les très-grands parterres ; elle ne demande aucun soin ; il y a le mâle et la femelle ; le mâle donne une graine couleur de corail ; on le trouve dans les montagnes et forêts de la Suisse.

Pois, *lathyrus*. Il y a plusieurs espèces de pois qui peuvent servir d'ornemens dans un jardin, tels que *le pois vivace à bouquets*, *le pois annuel à fleurs odorantes*, *le pois tubéreux*, etc. Ces espèces sont aussi connues sous le nom générique de *gesse*, et en latin, sous celui de *lathyrus* ; on va parler de ces trois espèces.

1. *Le pois* tubéreux, *lathyrus tuberosus*, est ainsi nommé parce que ses racines sont formées de petites tubercules, par le moyen desquelles on peut le multiplier en les séparant au mois d'octobre, ou même de septembre (en vendémiaire). Ces tubercules poussent au printemps des tiges grêles comme celles des pois ordinaires, et les feuilles sont à peu près les mêmes ; ses fleurs qui sont sans odeur, naissent le long des tiges, au mois de juin (prairial), sont couleur de cerise et durent longtemps ;

temps ; il faut soutenir les rameaux avec une baguette ; on trouve ce pois dans les terres à blé ; celui qu'on voit dans les prés lui ressemble beaucoup ; et il feroit un bel effet dans les jardins ; on peut élever le *tubéreux* en pot, et le changer au bout de deux ou trois ans pour séparer les tubercules. Comme ce pois vient naturellement dans la campagne, on doit penser que l'exposition qui lui convient le mieux est le plein air, une bonne terre, et un arrosement ordinaire ; on en a placé au pied d'un mur au midi, et malgré l'arrosement les fleurs n'ont pas duré très-long-temps, parce qu'elles ont été brûlées du soleil ; ce pois vient de l'Allemagne et des Pays Bas.

2. *Le pois vivace* à bouquets, *lathyrus, latifolius*, forme une racine *pivotante*, qu'on a beaucoup de peine à faire reprendre, lorsqu'on veut le transplanter ; il vaut beaucoup mieux le semer de graines dans l'endroit où l'on a dessein qu'il reste ; mais il faut attendre trois ans pour jouir de la fleur. Les feuilles de ce pois sont très-alongées et pointues ; les tiges montent à trois ou quatre pieds, et portent en juillet (messidor) des bouquets de fleurs d'un beau rouge, sans odeur ; il faut à ce pois une bonne terre, et l'exposition au soleil ; dans les grandes sécheresses il est bon de lui donner de l'eau. Cette plante dure plusieurs années, et sa racine devient comme un fort navet ; elle ne craint pas la gelée ; pour en jouir avec agrément, il faut la placer au pied d'un treillage, ou lui en faire un exprès ; on le trouve dans le nord de l'Europe.

3. *Le pois* à odeur, *lathyrus odoratus*, est annuel ; il est trop connu pour qu'il soit nécessaire d'en donner la description. On l'élève en pots, ou en pleine terre ; il est originaire de Sicile et de l'île de Ceylan, dans les Indes.

Pomme de merveille, *momordica balsamica*. Il faut semer la graine de cette plante sur couche au mois d'avril (germinal), ou en pleine terre à la mi-mai (en floréal) ; comme elle est grimpante (à la hauteur de trois ou quatre pieds), il est à propos de la placer au pied d'un treillage au grand soleil ; ses feuilles ressemblent en petit à celles de la vigne ; ses fleurs qui n'ont pas beaucoup d'apparence, sont d'un blanc jaunâtre ; il leur succède un fruit gros comme le pouce, long ou rond, qui rougit ou jaunit ; il est couvert de petites tubercules épineuses. Lorsqu'il est mûr, il s'ouvre de lui-même, et fait paroître des graines d'un rouge vif, dans la forme, mais plus petites que celles de la citrouille ; cette plante est annuelle ; on en élève trois ou quatre dans un coin de jardin, et elles ne tiennent pas beaucoup de place ; elle ne veut pas être transplantée ; on la trouve dans l'Inde et dans la Guyane.

1. Primevère, *primula veris*, est une plante basse, vivace, touffue, dont les feuilles nombreuses sont radicales, alongées, ovales par leur extrémité, spatulées assez régulièrement presque jusqu'à la naissance de leur pédicule qui est large et épais ; leurs bords ne sont point, ou sont très finement et imperceptiblement dentelés dans toute la partie supérieure, un peu plus sensiblement dans la partie rétrécie. Les nervures sont très-saillantes et presque opposées sur le dehors de la feuille ; le dedans est très-ridé ou creusé de sillons correspondans aux nervures ; la longueur des feuilles est d'environ quatre pouces, et la largeur de vingt lignes.

D'entre les feuilles il s'élève un grand nombre de queues grêles, cylindriques, pareillement radicales, à peu près de la même longueur que les feuilles, portant à leur extrémité chacune une seule fleur composée d'un calice entier en coupe alongée et profonde, divisée par les bords en cinq échancrures assez longues et terminées en pointe (une arrête fort vive s'étend sur toute la longueur de chaque échancrure, et fait paroître le calice pentagonal ou à cinq faces ; d'un pétale en tube beaucoup plus étroit que le calice, long de six à dix lignes. A l'extrémité du tube qui s'élargit très-peu, cinq grandes divisions larges, et échancrées en

cœur à leur sommet, s'étendent dans une direction presque à angle droit avec leur base tubulée, et forment une corolle régulière et plane, dont le diamètre est beaucoup plus grand que la longueur du calice, et même du tube; de sorte qu'il n'est pas rare de trouver des fleurs de dix-huit lignes de diamètre, dont le calice n'a que six ou sept lignes de longueur. On trouve cinq petites étamines attachées aux parois intérieures du tube et s'étendant à peine à la moitié de sa longueur, et un stile un peu plus long posé sur un embryon sphérique placé au fond du tube. Cet embryon devient une capsule sèche contenant un grand nombre de semences.

Les semences de cette plante en ont produit un très grand nombre de variétés de diverses couleurs, nuances, et mélange de couleurs; lisses, veloutées, etc. de grandeur différente; rarement à double pétale. De quelque couleur que soient les fleurs, la partie de chaque division du pétale qui est près du tube est jaune, de sorte que le centre de la fleur est marqué d'une assez grande étoile jaune bordée de jaune beaucoup plus clair. Cette étoile n'est que sur le côté intérieur du pétale.

De plus, cette primevère a trois variétés à fleur double, une *blanche*, une *violette*, ou *lilas*, et une *jaune*. Le calice des fleurs blanches doubles est beaucoup plus court et plus large que celui des fleurs simples. Leur pétale extérieur est un tube fort court, à cinq ou quelquefois six divisions de même forme et grandeur que dans les fleurs simples. Les autres pétales en grand nombre (de vingt à cinquante) sont attachés au fond du tube par de longs onglets qui portent chacun plusieurs pétales attachés par de petits onglets partiels qui en sont comme des ramifications. Tous les pétales ont une petite tache jaune vers leur onglet, mais si petite qu'on aperçoit très-peu de jaune dans la fleur. Les pédicules qui portent chaque fleur sont trop courts (rarement plus longs qu'un pouce et demi). Chaque touffe de cette plante produit un très-grand nombre de fleurs.

Les fleurs doubles couleur de *lilas* terminent des pédicules longs de deux à trois pouces. Le calice est presque aussi long que celui des fleurs simples. Le tube du pétale est de même longueur que le calice, et ses divisions sont plus grandes que celles de la fleur blanche double. Les autres pétales sont disposés et teints de jaune vers leur onglet, comme ceux de la fleur blanche double. Peut-être seroit-il plus exact de dire que tous ces pétales sont des tubes qui se recouvrent l'un l'autre, qui se divisent en plus ou moins de parties, et dont les bases tubulées sont tellement adhérentes les unes aux autres qu'il est très difficile de les séparer et de les distinguer.

Les fleurs doubles *jaunes* sont un peu plus grandes que les *violettes*, ayant de quinze à dix-huit lignes d'étendue; leur couleur est un jaune pâle presque soufre. Leur pédicule est long de trois à trois pouces et demi, d'un vert presque jaune. Cette belle variété est plus tardive que les précédentes.

2. La *primevère* à bouquet, *primula veris elatior*, diffère peu sensiblement de la précédente par ses feuilles, qui sont ordinairement un peu plus dentelées, et moins arrondies par leur extrémité. Ce qui la distingue davantage sont des tiges radicales cylindriques, longues de quatre à cinq pouces, et souvent de plus d'une ligne de diamètre, qui portent à leur extrémité de six à douze pédicules grêles cylindriques, longs d'un à deux pouces, dont chacun sort de l'aisselle d'une petite feuille florale longue, fort étroite, terminée en pointe très-aiguë, presque sétacée; ces petites feuilles forment comme une collerette à plusieurs rangs. Chaque pédi-

cule est terminé par une fleur ordinairement moins grande que celle de l'autre primevère, mais presque toujours à double ou triple cloche; c'est-à-dire que le calice conservant la forme et la couleur de sa coupe, et les arrêtes et même les pointes de ses échancrures, ces échancrures s'élargissent et prennent la forme, la couleur et presque la grandeur des divisions du pétale. Le pétale placé à l'ordinaire dans ce calice fleuri, s'élève quelques lignes au-dessus, et son diamètre excède un peu la longueur de son tube; mais quelquefois de ce pétale, il en sort un second tout semblable qui s'élève un peu au-dessus; de sorte que la fleur paroît avoir trois pétales sortant l'un de l'autre, ou une corolle à trois étages.

La primevère à bouquet étant plus cultivée que l'autre, offre un plus grand nombre de variétés distinguées par les couleurs, leurs nuances, et leurs mélanges. Elle en a une très-jolie *à fleurs doubles d'un beau jaune*, qui est fort tardive, ne fleurissant que lorsque presque toutes les autres sont passées en mai (floréal). Ses feuilles sont moindres, et d'un vert plus clair que celles des autres primevères. Sa tige longue de quatre ou cinq pouces se termine par un bouquet de six à douze fleurs fort petites (sept ou huit lignes de diamètre), composées d'un double pétale tubulé à cinq divisions bien échancrées en coeur, et d'un grand nombre de petits pétales beaucoup plus courts, et échancrés de même. Cette variété est plus délicate que les autres, et craint plus le soleil. Sa couleur la fait nommer par quelques-uns *primevère jonquille*.

Les primevères *à fleurs simples* se multiplient par leurs graines que l'on sème au commencement de l'automne ou du printemps en terre fraîche, à l'ombre; et par les pieds éclatés depuis que la fleur est passée, jusqu'en septembre (fructidor), ou au printemps.

Les primevères *à fleurs doubles* ne se propagent que par leurs pieds séparés dans les mêmes saisons que ceux des simples. Si on les sépare en automne ou au printemps, n'ayant pas le temps de se fortifier et de taler, ils donnent peu de fleurs.

La primevère fleurit au printemps, celles à fleurs simples refleurissent ordinairement en automne; elle aime la fraîcheur, l'ombre, et de fréquens arrosemens; craint plus la neige que les gelées.

Ptàrmica, ou l'herbe à éternuer, ou l'eupatoire de mesue, ou le petit bouton d'argent, *achillaea ptarmica*. Petite plante vivace, dont les tiges, hautes d'un pied à un pied et demi, sont garnies de petites feuilles alternes, sessiles, pointues, dentelées très-finement, longues de deux à trois pouces et demi, larges de trois lignes au plus; et se divisent et sous-divisent en rameaux grêles qui se terminent par de petites fleurs blanches très-doubles composées d'un fort grand nombre de demi-fleurons, qui subsistent long-temps fleuries, et se succèdent pendant l'été et l'automne.

Cette plante agréable par ses fleurs est fort incommode par ses traces qui la propagent à l'excès. Il vaut mieux la planter dans des pots que l'on enterre; les racines sont contenues, et les tiges étant plus rapprochées, leurs fleurs nombreuses forment un très-beau bouquet.

Raîsin d'Amérique. *Phytolacca decandra.* C'est une grande plante vivace qui a de longues et larges feuilles, qui produit, vers la fin de l'été, des grappes dont les fleurs sont rougeâtres, et auxquelles succèdent des fruits rouges qui deviennent noirs en mûrissant. Les racines deviennent, en vieillissant, grosses comme la cuisse. Cette plante ne peut être mise dans un parterre à cause de sa grandeur;

on la plante dans un coin de jardin, au grand soleil. Ses tiges meurent en automne; il faut couvrir de paille l'endroit où elle est plantée, lorsque les gelées se font sentir : tout terrain lui convient; on la multiplie de semence, plutôt que de pieds éclatés : elle est de Virginie.

Il y a une espèce surnommée *dioïca*, qu'on élève en pot ou en caisse, parce qu'il faut mettre cette plante dans l'orangerie pendant l'hiver. Les feuilles ne sont pas si larges que celles du *decandra*.

Reine-Marguerite, *aster sinensis*. Plante moyenne, annuelle, haute de dix-huit à vingt pouces. Sa tige de cinq ou six lignes de diamètre dans le bas, pleine, un peu velue, cylindrique, souvent colorée, est garnie dans sa partie inférieure de feuilles alternes, lisses, presque aussi larges que longues, terminées en pointe, bordées de grandes dents, ou lobes, surdentelées, portées par des queues canaliculées, bordées d'une membrane, ou presque ailées, longues d'un à deux pouces. Ces feuilles diminuent de grandeur, et se rétrécissent, à mesure qu'elles naissent plus loin du pied de la plante; de sorte que celles des rameaux et de la partie supérieure de la tige sont fort étroites, très-alongées, les plus hautes unies, les autres avec quelques dents, sessiles ou presque sessiles.

De l'aisselle des grandes feuilles de la tige, il naît des rameaux épars, souvent sous-ramifiés, assez grêles, mais fermes, d'autant plus longs qu'ils naissent plus loin du pied; les supérieurs s'élevant à la même hauteur que la tige. Ils sont, ainsi que la tige, terminés chacun par une fleur solitaire, de trois à plus de quatre pouces de diamètre (celles des rameaux inférieurs sont beaucoup moins grandes). Elles sont radiées, composées : 1°. d'une enveloppe formée de cinq à huit rangs de folioles longues de dix à douze lignes, larges de deux lignes, ciliées, se recouvrant par leur base, écartées de la fleur par leur extrémité; celles des deux rangs intérieurs sont beaucoup plus courtes, et appliquées contre la fleur, arrondies et colorées par leur sommet. 2°. De rayons ou demi-fleurons femelles, placés à la circonférence de la fleur, dont la languette est longue de dix huit à vingt lignes, large de deux à trois lignes, ayant pour calice des aigrettes persistantes, et reposant sur l'embryon d'une graine. 3°. D'un très-grand nombre de fleurons hermaphrodites, tubulés, longs de deux lignes, divisés par le bord en cinq dents peu profondes, ayant aussi des calices aigrettés, et reposant sur des embryons de graines. Tous ces embryons sont attachés à un réceptacle nu, et deviennent des graines couronnées des aigrettes des calices.

Les fleurons sont jaunes; les demi fleurons sont blancs, rouges, violets, cramoisis, gris de lin, bleus, couleur de chair, panachés, etc. jamais jaunes, d'un ton plus foncé en dehors qu'en dedans.

Il y a plusieurs variétés de *reine-Marguerite* distinguées par le nombre, la forme, la grandeur des fleurons et demi-fleurons. Si les fleurs n'ont qu'un rang ou seulement quelques rangs de demi-fleurons, elles sont nommées *simples*. Si elles ont un grand nombre de rangs de demi-fleurons, de sorte qu'il ne reste que peu de fleurons au centre, on les nomme, improprement, *doubles*. Si elles ont plusieurs rangs de demi-fleurons, et si tous les fleurons s'alongeant (de six à douze lignes) et se colorant comme les demi-fleurons, forment par leur prolongement graduel, et leurs dents (de trois à cinq) inégales, réfléchies et comme frisées, un dôme imitant la peluche d'une anemone double, on les appelle *reine-Marguerite anemone*. Si le sommet des demi-fleurons est découpé en plusieurs dents, on les nomme *reine-Marguerite à dentelle*. Enfin si la languette des demi

fleurons est fort courte (trois ou quatre lignes) et concave, elles se nomment *reine-Marguerite à pompons*. Celles-ci, beaucoup moins larges que les autres, sont plus singulières que belles, à moins qu'elles n'ayent un grand nombre de demi-fleurons; cependant celles des rameaux inférieurs étant fort petites, seroient jolies, si les folioles de leur enveloppe n'excédoient pas trop leur limbe.

En mars ou avril (germinal), on sème les graines de reine-Marguerite dans une bonne terre douce; on met le plant en place, lorsqu'il est assez fort; et on mouille dans les temps secs. Il vaut mieux semer sur couche, afin d'avancer la jouissance de cette plante, qui décore bien les parterres en automne, mais qui périt aux premières gelées.

Reine des prés, *spiraea ulmaria*, est une plante vivace, dont la tige rougeâtre, lisse, rameuse, presque ligneuse, est haute de deux à trois pieds. Ses feuilles sont alternes, grandes, composées de cinq à neuf folioles ovales pointues, dentelées, blanchâtres en dehors, dont l'impaire est plus grande et divisée en trois lobes. Ses fleurs blanches, petites, en panicule terminale et bien garnie, sont composées d'un calice en tube évasé à cinq échancrures; de cinq petits pétales; d'une vingtaine d'étamines; de plusieurs ovaires qui deviennent autant de capsules réunies, comprimées et roulées en spirale, contenant chacune une petite semence.

On ne cultive que sa variété *à fleur double*, qui se propage par ses pieds éclatés, le printemps ou l'automne, plantés dans un terrain un peu ombragé, frais, ou souvent arrosé pendant l'été; car c'est une plante des prés humides, qui fleurit en été.

Reine des prés du Canada, *spiroea lobata*. La feuille de cette plante est encore plus découpée que celle de la précédente, et elle ne forme pas une touffe si considérable. Ses fleurs sont rouges, et paroissent au mois de juillet (messidor). Il faut l'élever à l'ombre, dans la terre de bruyère, et lui donner de fréquens arrosemens. Elle est vivace et se multiplie en séparant les pieds en automne. On peut l'élever en pots, et les mettre alors dans l'orangerie.

Ricin, *palma christi*. Ce n'est pas pour la fleur qu'on cultive cette plante dans les jardins, mais à cause de la beauté de ses feuilles. Il y a plusieurs variétés par rapport au feuillage. On multiplie le *ricin* en semant sa graine au printemps, et en mettant en place le plant, lorsqu'il est en état. Il lui faut une bonne exposition. Cette plante est annuelle.

Roseau panaché, ruban, *arundo donax variegata*. Ce roseau pousse des feuilles longues comme le bras, larges de deux doigts. Elles sont rayées de blanc et de vert. La plante monte quelquefois jusqu'à la hauteur de six pieds. On élève ordinairement ce roseau dans un pot, afin de le serrer l'hiver; car il craint la gelée. On lui donne, l'été, beaucoup d'eau et du soleil, mais très-peu l'hiver. Il ne se multiplie qu'en séparant les racines, mais cette séparation est fort difficile, et souvent on perd le pied et l'œilleton qu'on a éclaté; ce qui rend cette plante rare et chère. Elle est très-agréable à la vue.

Il y a un *gramen* qui lui ressemble, mais qui est beaucoup plus petit. On le nomme en latin, *phalaris arundinacea picta*. Il se cultive comme le roseau ruban, et ne dure que trois ans.

Rose-d'inde, *Tageres elata*. Plante annuelle. On en sème la graine au printemps, sur couche, ou simplement dans une terre bien terrotée. On repique le plant quand il est en état, et on le met en place lorsqu'on garnit le parterre de plantes d'automne. On ne doit mettre que les doubles. Elles sont d'un beau

Digitized by Google

jaune et bien faites. C'est dommage que cette plante ait une odeur fétide, ainsi que l'oeillet-d'inde. Elle vient du Mexique.

Rose Tremière. Voyez *Passe-rose.*

Rue de chèvre, *galega.* On connoît deux variétés de cette plante vivace; l'une est à fleurs blanches, et l'autre à fleurs bleues; toutes deux en épi, à peu près de la force du sain-foin d'Espagne. Elles fleurissent en même temps, en juillet et août (en thermidor). La hauteur de la plante est d'environ trois pieds, surtout si elle trouve une terre qui lui convienne; c'est-à-dire une terre grasse et humide. Elle fait un joli effet dans un grand parterre. On la multiplie de graines ou de pieds éclatés. Ce dernier moyen est le plus prompt. Elle ne craint point la gelée. On la trouve en Espagne, en Italie et en Afrique.

Sain-Foin d'Espagne, *Hedysarum Coronarium.* Plante bisannuelle pour notre climat; mais vivace dans les pays chauds. On en sème la graine au printemps, dans une terre légère préparée avec du terreau. On repique le plant dans un canton à part, on le met en place en automne, et il fleurit au printemps suivant. Il est à propos de le couvrir de paille dans les grandes gelées. Les fleurs de cette plante sont en épis et d'un beau rouge. Elle orne bien un parterre. On la trouve en Espagne et en Italie.

Salicaire, *lithrum virgatum.* La ressemblance des feuilles de cette plante avec celles de *saule*, lui a fait donner ce nom. Elle est vivace, et vient partout. Ses fleurs en épis sont couleur de rose, et paroissent au mois d'août. On la multiplie de graines ou de pieds éclatés. Elle se sème aussi d'elle-même, et l'on trouve, dans le jardin, des pieds qui sont venus d'eux-mêmes. Elle est vivace et ne craint aucune intempérie. On la trouve dans l'Autriche, la Sibérie et la Tartarie.

Sanicle femelle, *astrantia major.* Plante vivace, moyenne, dont la fleur est en rose simple, de couleur blanchâtre, et pleine d'étamines rosacées. Elle fleurit vers la fin de l'été, et souvent pendant l'été même. On la multiplie en séparant le pied. Elle aime la terre grasse et humide: cependant elle réussit dans d'autres terrains, et même dans des endroits où la terre est médiocre. Il ne lui faut pas un grand soleil. On la trouve dans les Alpes, la Suisse et la Bohême.

Saponaire, *saponaria officinalis.* Cette plante vivace offre deux variétés; l'une à fleurs simples et l'autre à fleurs doubles. On ne cultive que cette dernière dans les jardins. Ses fleurs, couleur de chair, ont la forme d'un petit œillet, et ont une petite odeur agréable. La plante s'élève à près de trois pieds. Quand on en a mis une fois dans un jardin, on est assuré d'en avoir, par la suite, plus qu'on ne veut, parce qu'elle trace beaucoup. Elle ne craint aucune mauvaise saison. Elle est d'Europe.

Sarrette très-élevée, *serratula pracalta.* Les feuilles de cette plante vivace sont de la longueur du doigt, très-pointues, larges d'un pouce. Les fleurs sont petites, rassemblées en bouquet dans les sommités et d'un beau violet. Chaque bouton de fleur est garni de petites écailles, comme on en voit au barbeau. Cette plante fleurit en octobre (vendémiaire), temps où les fleurs sont précieuses. Elle est de pleine terre, et ne craint pas la gelée. Tout terrain et toute exposition lui conviennent. Au printemps, elle pousse hors de terre plusieurs tiges, dont les principales s'élèvent jusqu'à la hauteur de six pieds et quelquefois plus, suivant la qualité du sol. Lorsqu'elle est défleurie, les tiges se dessèchent; on les coupe, et l'on met un piquet pour reconnoître l'endroit où elle est. On la sépare tous

les trois ou quatre ans, et c'est par ce moyen qu'on la multiplie. Ce travail ne peut se faire qu'après que la plante est défleurie, et qu'elle commence à se sécher. On est quelquefois obligé d'attendre le printemps. La *sarrette très-élevée* vient de la Caroline, de la Virginie et de la Pensilvanie. Cette plante a plusieurs espèces et variétés. On les trouve dans plusieurs pays de l'Europe et dans l'Amérique Septentrionale.

Sauge, *Salvia*. On ne parlera point ici de cette plante usuelle, dont la boisson théiforme est ordonnée pour les maux d'estomach, ou d'autres incommodités. Elle s'appelle *sauge de Provence*, ou *petite sauge*. On la cultive comme *la lavande*. Mais si cette plante offre des secours dans la médecine, elle présente au curieux des espèces qui méritent son attention et ses soins. Parmi ces dernières il faut remarquer la sauge tricolor d'Angleterre.

Elle s'élève à deux ou trois pieds de hauteur; les fleurs sont d'un violet pâle, peu apparentes; les extrémités de chaque branche sont terminées par quatre ou cinq feuilles d'un beau violet, qui font un joli effet. Cette plante a une variété dont les feuilles du sommet sont couleur de rose.

Il y a encore la sauge gaufrée. Celle qu'on nomme *omelette*. Celle d'Amérique à fleurs bleues en épis. Celle qu'on nomme *cardinale*, dont les fleurs, aussi en épis, sont d'un très-beau rouge, et c.

Cette dernière doit être mise, l'hiver, dans une serre d'orangerie. En général toutes ces espèces s'élèvent dans des pots, et par conséquent ne doivent pas rester exposées aux grandes gelées. Une terre ordinaire leur suffit, et des arrosemens convenables. Il faut beaucoup de soleil pour la *sauge cardinale*. Toutes les sauges peuvent se multiplier de graines, ou par les racines.

Saxifrage, *saxifraga*. Quelques personnes ont cru qu'on avoit donné ce nom à une plante, parce qu'elle avoit la vertu de dissoudre le *calcul*, ou pierre des reins. Ce nom lui vient de ce qu'elle trouve moyen de pousser ses racines entre les pierres très-serrées. Il y a plusieurs espèces de *saxifrage*. On a parlé, dans l'article précédent, de celle qui est bulbeuse. On ne fera mention ici que de celle de Sibérie, *saxifraga crassifolia*, la plus belle de toutes celles que nous connoissons. Ses feuilles sont larges et d'un beau vert. Il en sort, à la fin de mars ou en avril (en germinal), une tige qui s'élève à plus d'un pied, et qui est garnie de fleurs couleur de rose. Quelquefois la plante pousse deux ou trois tiges. Il faut la mettre plutôt à l'ombre qu'au soleil dans une terre ordinaire. Elle se multiplie par ses traces. Dans les grandes sécheresses on lui donne de l'eau; mais hors ce cas, elle n'en a pas besoin. La plante est basse et rampante. Elle commence à devenir plus commune; car elle a été long-temps rare et chère. Il ne faut en séparer les traces qu'au bout de trois ou quatre ans. Il y a encore une autre saxifrage maculée de blanc et pleine de poils. Elle est très-jolie à cause de sa panache; mais ses fleurs blanches ne font pas un grand effet. Elle trace beaucoup. Toutes ces saxifrages ne craignent pas la gelée.

Scabieuse des jardins ou fleur des veuves, *scabiosa atropurpurea* Plante moyenne annuelle, et souvent bisannuelle, qui élève à quinze ou dix-huit pouces des tiges cylindriques, lisses, noueuses et rameuses. Les feuilles sont opposées, et de l'aisselle de chacune il sort un rameau. Les plus basses sont presque spatulées, simples, et dentelées ou crénelées; peut-être seroit-il plus exact de dire qu'elles sont ovales rétrécies vers le pédicule qui est ailé; celles qui naissent au-dessus, sur les noeuds inférieurs sont telles, et souvent même leur queue ailée porte plusieurs folioles

longues et très étroites placées sur un seul coté, ou opposées sur les deux : ces feuilles ont environ deux pouces et demi de longueur sur un et demi de largeur. Les feuilles des noeuds supérieurs sont ailées, composées de neuf à treize folioles opposées sur une queue ailée ; ces folioles sont longues et étroites, simples, et augmentent d'autant plus de grandeur, qu'elles sont plus voisines de l'impair qui est beaucoup plus grande et un peu dentelée. Les tiges et leurs rameaux se terminent par des pédicules grêles et fort longs, qui portent chacune une fleur odorante, presque hémisphérique de douze à vingt lignes de diamètre, d'un violet cramoisi velouté très-foncé, qui s'éclaircit dans les fleurs de l'arrière-saison, car cette plante en donne depuis juin jusqu'à la fin d'octobre (de prairial à brumaire), composée d'une enveloppe ou calice commun bien ouvert, divisé très-profondément en échancrures (de huit à douze) inégales, longues, étroites; d'un grand nombre de fleurons grands et femelles dans la circonférence, beaucoup moindres et hermaphrodites au centre, tubulés en entonnoir, à cinq découpures inégales, portés par un petit calice persistant, accompagné de plusieurs soies courtes, et placés sur un réceptacle. Les fleurons hermaphrodites ont quatre étamines et un pistil; les femelles n'ont qu'un pistil. L'embryon du pistil devient une graine renfermée dans le calice.

Cette plante se sème en mars et avril (en ventôse et germinal), ou plus tard, pour ne fleurir que l'année suivante, mieux en place qu'en pépinière, en tout terrain exposé au soleil et souvent arrosé. Les pieds qui échappent à l'hiver, ou qu'on prend soin d'en préserver, fleurissent de bonne heure l'année suivante. Quelques-uns la nomment *scabieuse veloutée*, ou *scabieuse des Indes*, parce qu'elle en est originaire.

On pourroit cultiver pour la variété la *scabieuse* étoilée, *stellata*, dont les découpures des fleurons larges et bien ouverts forment une étoile d'un pourpre pâle; la *scabieuse* du Cap, *Africana*, en arbrisseau, à feuilles ovales lancéolées, et à fleurs de couleur de chair, etc.

Sceau de Salomon, *convallaria polygonatum*. Plante vivace de la famille du muguet, dont la tige s'élève à un pied ou quinze pouces, foible, souple, anguleuse, garnie de feuilles dans sa partie supérieure. Ses feuilles sont ovales alongées et étroites, alternes, presque amplexicaules. Ses fleurs sont solitaires, ou deux à deux, pendantes, blanches, monopétales, campaniformes, évasées, à six crénelures, odorantes, composées comme celles du muguet. Ce sceau de Salomon *à fleurs simples* est laissé dans les bois; on n'admet dans les jardins que sa variété *à fleurs doubles*, qu'on propage par ses racines séparées en automne, et plantées dans un terrain léger, humide, ombragé; elle fleurit au printemps.

Sedum pyramidal, *saxifraga cotyledon pyramidale*. La feuille de cette plante ressemble beaucoup à celle de la *joubarbe*. La plante a la forme d'un pain de sucre, et se garnit depuis le haut jusqu'en bas de fleurs blanches. Elle périt ensuite : mais avant que d'être en état de fleurir, elle pousse des oeilletons qu'on sépare tous les ans, et qu'on élève dans des pots. Ces oeilletons, en grandissant, en donnent d'autres, etc. L'oeilleton fleurit au bout de trois ans; ainsi, on peut en avoir tous les ans. On met les pots dans l'orangerie pendant l'hiver. La plante à fleurs s'élève d'environ douze à quinze pouces. Soleil tant qu'elle n'est pas en fleurs; et lorsqu'elle y est, on la transporte dans l'appartement pour en jouir. Cette plante mérite d'être cultivée. Elle vient des Alpes.

Seneçon rouge, ou seneçon d'Afrique, *senecio elegans*. Il ressemble, dans toutes ses

ses parties et leur disposition, au seneçon trop commun dans les jardins; mais il est beaucoup plus grand, sa tige plus forte, ses rameaux plus rapprochés, sa fleur plus grande et d'un beau rouge avec le disque jaune. Cette jolie plante moyenne, annuelle, se sème souvent elle-même; sinon, on la sème au printemps en bonne terre meuble, ou mieux sur couche; lorsque le plant est assez fort, on le met en place; il fleurit pendant l'été et l'automne. Souvent il se trouve quelques pieds à fleur double.

Serpentaire, *arum dracunculus.* Cette plante est de la famille des *arum*, ou pied de veau. Sa tige haute de douze à quinze pouces, représente, par ses couleurs, la peau d'une couleuvre; ses feuilles sont grandes, et sa fleur a la forme d'une gueule de dragon. Elle est d'un gros rouge sanguin. Lorsqu'elle est épanouie, elle répand une odeur de charogne. Elle ne subsiste que pendant cinq ou six jours. On ne cultive cette plante que par rapport à la singularité de sa tige. La racine est une espèce d'oignon plat, qui a très-peu de chevelu. Si on élève cette plante en pleine terre, il faut la mettre du côté de l'ombre, dans une terre ordinaire, et la bien couvrir pendant les gelées. Si on la met en pots, où elle réussit très-bien, il faut la placer dans la serre d'orangerie, et l'exposer à l'air quand il ne gèle pas. Elle sort de terre dès le mois de décembre (frimaire). Beaucoup d'eau l'été et un peu l'hiver.

Solanum d'Abyssinie. Plante vivace, dont les feuilles sont blanchâtres. Elle est semblable à une rouce pour ses épines. Sa fleur est blanche, avec un pistil jaune. Son fruit a la forme d'un oeuf blanc, et se trouve rempli de graines qui servent à sa multiplication. Ce *solanum* est une sorte de variété de l'*aubergine*. Il lui faut de l'eau, du soleil et la serre d'orangerie. La serre chaude lui conviendroit mieux. Cette plante n'est bonne que pour les véritables amateurs. Il y a une autre variété dont les feuilles et le fruit sont verts.

Soleil, tournesol, couronne du soleil, *heliantus annuus.* Les différentes espèces de *soleils* que l'on cultive, viennent du Pérou.

Il y en a d'annuels, simples et doubles; de vivaces, simples et doubles. Les *soleils* annuels se multiplient de graines qu'on sème au printemps, et qu'on repique ensuite dans l'endroit où l'on veut qu'ils fleurissent. Ceux qui sont vivaces se multiplient en séparant les pieds en automne ou au printemps. Ils ne demandent aucune culture particulière. Ils fleurissent au mois d'août (fructidor).

Parmi les *soleils* vivaces, à fleurs simples, il y a une espèce semi-double qui ne fleurit qu'à la mi-septembre (à la mi-fructidor), et qui dure jusqu'à la mi-octobre (à la mi-vendémiaire), temps où il n'y a presque plus de fleurs dans les jardins, ce qui rend cette espèce précieuse; mais elle a l'incommodité de beaucoup tracer. Ses feuilles sont plus longues et plus étroites que celles des autre soleils vivaces. Sa fleur est aussi large que celle des autres.

Il y a encore une autre plante nommée *rudbec ia lsciniata*, qui est de Virginie et du Canada. Elle est vivace. Sa fleur jaune est plus large qu'un écu de six francs; ses rayons séparés les uns des autres; et le milieu de la fleur est en obélisque.

Enfin il y a une espèce d'héliantème, plante vivace, de moyenne hauteur, dont les rayons sont couleur de rose. Elle est très-difficile à cultiver. On la voit au jardin des Plantes, et chez quelques curieux. Elle se nomme *rudbeckia purpurea.* On la trouve dans la Virginie et dans la Caroline.

Souci, *calendula officinalis.* Il n'y a pas de plante plus commune que celle-ci, que tout le monde connoît. Sa culture n'est pas difficile. On en sème la graine au

printemps ; on repique le plant où l'on veut qu'il fleurisse ; on l'arrose, et lorsqu'il est repris, on peut l'abandonner. En coupant les fleurs à mesure qu'elles se passent, on met la plante en état d'en porter continuellement d'autres jusqu'à l'automne. On doit encore retrancher les vieilles branches, et il en pousse alors de nouvelles ; de sorte que cette plante est en fleurs depuis le mois de juillet jusqu'aux gelées ; mais les dernières fleurs ne sont pas aussi doubles que les premières. Il y en a de deux couleurs ; les unes sont aurore foncé ; les autres d'un jaune plus pâle. Cette plante est annuelle, et d'Europe.

Souci d'eau, *caltha palustris*. On ne peut élever cette plante vivace que dans l'eau ; c'est-à-dire, qu'on met dans une terrine pleine d'eau le pot dans lequel on l'élève. Elle doit être placée à l'ombre. En hiver, on retire le pot de la terrine ; et on l'enfonce dans la terre à l'endroit le plus humide, et au printemps, après les fortes gelées, on le remet dans la terrine, qui doit toujours être pleine d'eau. Les fleurs de ce souci sont doubles comme celles du *bouton d'or*, mais beaucoup plus grosses et de la même couleur. Elles paroissent en juin (prairial). Il en repousse quelquefois de nouvelles au commencement de l'automne. Toute la plante, avec ses fleurs, n'a pas un pied de haut. On la multiplie en séparant les racines. Il y a une espèce à fleurs simples ; mais elle n'est pas si agréable, et il est rare qu'on se donne la peine de la cultiver.

Stapelle, *stapelia hirsuta*. Les feuilles de cette plante grasse sont carrées, très-charnues, en forme de pyramide, haute de six à sept pouces, sur huit à neuf lignes de chaque face de la pyramide. Sa fleur est composée de cinq pétales de cinq étamines, et d'un pistil. Les pétales sont bordés d'un poil très-fin. La fleur a environ trois pouces de diamètre ; elle est d'une couleur vineuse, et pleine de petits poils. Son odeur est fétide, et les mouches y déposent leurs oeufs, qui forment bientôt de petits vers. La plante demande une terre forte, et très-peu d'eau en été. Il faut la priver d'arrosement pendant quatre mois d'hiver. On ne peut la conserver qu'en serre chaude. Elle vient du Cap de Bonne-Espérance.

Stapelle, ou fleur de crapeau. *Stapelia variegata*. Cette plante est une variété de la précédente : elle a cinq pétales, cinq étamines et un pistil, et sa grosseur est de deux pouces de diamètre. La partie du milieu est élevée, ronde, et présente la forme d'un moule de bouton, sur laquelle sont les étamines et le pistil. Toute la fleur est garnie d'une infinité de petites taches brunes, presque noires, sur un fond clair ; ce qui fait beaucoup d'effet. Cette plante est aussi du Cap de Bonne-Espérance.

Staticé, *statice arenaria*, ou gazon d'olympe. C'est une petite plante basse, vivace, dont on faisoit autrefois des bordures. Ses feuilles ressemblent beaucoup à un gazon ; et ses fleurs roses, qui ont la forme d'un petit oeillet, sont très-agréables au printemps. Pour la multiplier, il suffit de séparer les pieds. Elle aime à être arrosée. Elle est d'Europe. Il y a un grand nombre de staticés.

Staticé crépue. *Statice crispa*. Cette plante vivace est très-jolie et très-singulière. Ses feuilles sont petites, crispées et dentées, et répandues en partie sur la terre. Quelques-unes sont le long des tiges ; celles-ci sont ondulées et triangulaires. Les fleurs en bouquets, ou plutôt en petites aigrettes, d'un violet tendre, poussent le long des tiges, qui s'allongent continuellement. Cette plante fleurit depuis le mois de juillet (messidor) jusqu'aux gelées. On l'élève dans un pot rempli de bonne terre. Si le pot est grand, on peut espérer que les semences qui y tomberont, pousseront d'elles-mêmes l'année suivante. Il est rare que ces mêmes graines réussissent si on

les sème. On peut multiplier cette statice, en séparant le pied. C'est dans l'orangerie qu'il faut la placer pendant l'hivar. L'été, on l'expose en plein air, et on lui donne un arrosement ordinaire.

Tabac. *Nicotiana tabacum.* Voyez tome I, page 608.

Talictrum, *aqui legifolium.* Les feuilles de cette plante basse et vivace ont beaucoup de rapport avec celles de l'*ancholie*; mais elles sont beaucoup plus petites. Il en sort des tiges qui se garnissent de petites fleurs gris de lin, et qui forment une espèce de bouquet. Il faut à cette plante une terre légère, et une exposition qui ne soit pas au grand soleil. Elle ne demande pas beaucoup d'eau. Ses fleurs paroissent au mois de juin (prairial), et les feuilles et les tiges disparoissent au mois d'août (fructidor). Il faut avoir soin de mettre un piquet, afin de reconnoître l'endroit où elle est plantée. On la multiplie en séparant les racines. Cette plante ne peut pas orner un parterre; mais elle est agréable pour un amateur. On trouve cette plante dans la Scanie, province de Suède; en Suisse et en Autriche.

Thlaspi, mal-nommé taraspic, *iberis umbellata.* Cette plante a différentes espèces; l'une est vivace, et l'autre annuelle. Le thlaspi vivace est encore divisé en plusieurs espèces, parmi lesquelles il y en a une qui fleurit en octobre (vendémiaire), dure tout l'hiver, et reste encore en fleur une partie du printemps. Ce thlaspi qui est blanc doit être mis en pots, afin de pouvoir le serrer l'hiver; car la gelée le feroit périr. Il se multiplie par le moyen des boutures qu'on en fait au printemps.

Le thlaspi jaune s'élève et se conserve en pleine terre. Il est d'un jaune verdâtre: sa feuille a beaucoup de ressemblance avec celle de la giroflée rouge. Il fleurit en avril (germinal), et dure environ trois semaines en fleurs; il forme une plante de moyenne grosseur. On le nomme *alissum saxatile.* Ce n'est pas un vrai *thlaspi* On conseille de le semer tous les ans pour avoir des plantes mieux faites, car, lorsqu'il vieillit, le pied s'écarte trop. On le sème en avril et en mai (floréal), et le printemps suivant il est en état d'orner les parterres. Le thlaspi annuel se sème au printemps, et fleurit la même année au mois de juillet (messidor). Il offre des fleurs en ombelles gris de lin ou blanc. Cette plante ne s'élève pas beaucoup; on peut la semer dans des pots, si l'on a dessein de la transporter d'un endroit dans un autre, car autrement elle ne veut point être remuée de sa place; et dans ce cas, on met les pots en terre, et on les retire quand la fleur est passée. La fleur dure tout au plus trois semaines. Il y a un thlaspi vivace, à feuilles panachées et un autre de pleine terre.

Toute-bonne, *salvia sclarea.* Toute-bonne des jardins, plante bisannuelle, qu'on sème au printemps pour fleurir l'année suivante au printemps et en été, et qui ne convient qu'aux grands parterres. Ses tiges hautes de deux à trois pieds, carrées, grosses, rameuses, velues, droites, noueuses, sont garnies de feuilles opposées, cordiformes oblongues, grandes, légérement dentelées, ridées à leur surface. Ses fleurs en longs épis verticillés, axillaires, garnis de petites feuilles larges, concaves, colorées, sont en gueula, dont la lèvre supérieure est grande, longue, et l'inférieure est divisée en trois; elles ont deux étamines et un pistil grêles; leur calice en cornet est divisé par le bord en cinq dents très-étroites et pointues. La fleur est bleue, ou bleuâtre, et paroît en mai et juin (prairial).

Trachelium, ou l'herbe aux trachées, *trachelium coeruleum.* Petite plante assez jolie, rarement plus que bisannuelle, qui se cultive en pot, ou qui se sème dans

le pied et les fentes des murs mieux que sur les plate-bandes, où elle ne figure pas beaucoup, et où elle supporte difficilement l'hiver.

Ses feuilles radicales, longues d'environ deux pouces, et larges d'un pouce, sont ovales, lancéolées, très-pointues, dentelées sur les bords. La partie inférieure de la tige est garnie de feuilles multiples et de grandeur inégale sur chaque noeud. La partie supérieure est nue, et terminée par une ombelle de petites fleurs bleues, en juin et juillet (prairial et messidor), monopétales, infundibuliformes, tubulées, découpées en cinq segmens, contenant cinq étamines, et un pistil dont l'ovaire devient une petite capsule ronde trilobée et triloculaire, remplie de petites semences qui veulent être semées aussitôt qu'elles sont mûres, en terre légère et sans engrais.

Trèfle d'eau, *menianthes nymphoïdes*. La fleur de cette plante aquatique et vivace est très-jolie; on cultive ce trèfle dans un terrain très-aquatique. *Voyez* Amaranthe.

Trompe d'éléphant, *elephas italica*, *flore magno*, *proboscide surrecta*. C'est une plante annuelle qui, par son port extérieur, ressemble aux pédiculaires des prés; ses feuilles sont cependant plus tendres, d'un vert plus gai, et ses tiges plus branchues; ses fleurs sont grandes, divisées en deux lèvres, dont la supérieure est garnie d'une appendice longue, qui a la figure d'une trompe d'éléphant, d'où cette plante a pris son nom; elle vient de l'Italie et du Levant; on en a remarqué de deux espèces; l'une à trompe couchée, et l'autre à petites fleurs et à pointes droites. On sème sa graine au printemps sur couche, et quand le plant est un peu fort, on le repique en pleine terre au soleil; il lui faut un arrosement ordinaire. Cette plante n'est pas faite pour orner un parterre, mais pour amuser un curieux; comme les *chenilles*, les *limaçons*, etc. plantes annuelles qu'on cultive pour l'amusement.

1. *Valériane* des jardins, *valeriana phu*. Grande plante vivace, dont la tige haute de trois à quatre pieds est un peu rameuse, creuse, cylindrique, garnie de quelques feuilles opposées, sessiles, ailées, composées de folioles lancéolées, quelques-unes entières. Les feuilles radicales portées par une queue sont ovales alongées, terminées en pointe obtuse, la plupart simples, les autres n'ayant que deux folioles à leur base; ses fleurs disposées en ombelle terminale, ou en panicule serrée, sont petites, en tube évasé à cinq divisions avec un éperon ou renflement à sa base; d'une à quatre étamines; et d'un pistil, dont l'embryon devient une semence aplatie couronnée d'une aigrette.

Les fleurs de la valériane sont odorantes; il y en a de blanches, de rouge pâle, et de lilas pâle, qui paroissent en mai, juin et juillet (de floréal à thermidor).

2. *La valériane* grecque, *polemonium caeruleum*, n'est qu'une plante moyenne, dont les feuilles sont alternes; ses fleurs d'un bleu ou violet clair paroissent au printemps.

Ces plantes se multiplient par les pieds éclatés depuis septembre jusqu'en mars (de vendémiaire à ventôse), et par les graines en mars (ventôse), qu'on est ordinairement dispensé de semer.

Verge d'or, *solidago*. C'est une plante vivace qui a plusieurs variétés pour la hauteur et pour les feuilles; les plus basses ont trois pieds, et les plus hautes en ont sept ou huit; elles portent toutes au bout de leurs tiges des rameaux de fleurs jaunes brillantes, et c'est ce qui leur a fait donner le nom de *verge d'or*. Les unes fleurissent au mois d'août (fructidor), et les autres plus tard; elles ne demandent aucune culture, et on les multiplie en séparant les pieds; tout terrain, toute exposition. Les verges d'or sont en général d'Europe et de l'Amérique septentrionale.

Véronique des jardiniers, *lychnisflos cuculi*. Plante moyenne, vivace, qui donne des

fleurs rouges en oeillets au printemps; on la multiplie de boutures et de pieds éclatés. Il y a une autre espèce qui est à fleurs bleues en épi; cette espèce a deux variétés, l'une a les épis très-grands, et à l'autre ils sont beaucoup plus petits; elles se multiplient comme la précédente, point de culture particulière.

Verveine de Miquelon, *verbena longiflora.* Plante du Canada, vivace, qui élève à quinze ou dix-huit pouces de hauteur des tiges creuses, quadrangulaires, d'une ou une ligne et demie de diamètre, garnies à de grandes distances (trois ou quatre pouces) de feuilles opposées, longues de deux à deux pouces et demi, larges de vingt à vingt-quatre lignes vers leur base, terminées en pointe, dentelées profondément, la plupart découpées, ridées en dedans, portées par des queues un peu ailées, longues de six ou sept lignes. De l'aisselle de chaque feuille, il naît un rameau qui se sous-ramifie et porte de pareilles feuilles. La tige et ses rameaux se terminent par des épis de fleurs rouges, qui s'ouvrent successivement; de sorte que celles qui sont ouvertes en même temps, au nombre de six à douze, forment un bouquet dont le centre est occupé par des boutons de fleurs qui doivent leur succéder. Elles sont composées d'un calice persistant en tube strié ou plutôt plissé, à cinq divisions sétacées, ayant à sa base un appendice ou une petite feuille très étroite; d'un pétale en entonnoir dont le tube est étroit et fort long, découpé par le bord à des profondeurs inégales en cinq divisions échancrées en coeur, de largeur inégale, une large, les deux opposées étroites et les deux autres moyennes; le diamètre de la fleur est de six lignes. La gorge de l'entonnoir est remplie par quatre étamines, et par un pistil dont le stile repose sur l'embryon d'une capsule quadriloculaire, contenant des graines qui mûrissent fort bien dans notre climat. A mesure que les fleurs passent, l'épi s'alonge et porte en même temps des graines mûres, des fleurs ouvertes et des boutons.

Cette plante, qui est en fleur la majeure partie de l'année, se multiplie de graines au printemps; perd ses tiges l'hyver; la racine a besoin d'être couverte dans les grands froids; il est plus sûr de la traiter en plante d'orangerie.

Violette, *viola odorata.* On plante dans les bosquets tant la blanche que la bleue; mais on peut donner une place un peu plus distinguée, à l'ombre, à leurs variétés à fleurs double, blanche et bleue.

La violette à feuilles rudes et velues, *viola hirta*, est laissée dans les bois et sur les berges des chemins, parce que sa fleur, plus grande et plus belle, n'a point d'odeur; mais elle a une sous-variété qu'on peut admettre dans les jardins, parce qu'elle donne des fleurs depuis novembre jusqu'en mars (de brumaire à ventôse), pendant les fortes gelées même et sous la neige.

Violette marine. *Campanule medium.* C'est une plante bisannuelle. On en sème la graine au printemps; on la repique dans un endroit séparé du parterre, et au printemps suivant on la place où l'on veut qu'elle fleurisse. Ses fleurs sont d'un bleu violet et en clochcs. Cette plante est d'Allemagne et d'Italie.

Yuca *Gloriosa.* Il a deux variétés dont on va parler. L'une est de pleine terre et l'autre d'orangerie. Elles ont toutes deux de très-longues feuilles, très-dures et très-pointues. Quand elles ont acquis une certaine grandeur, il sort du coeur de la plante une tige qui s'élève à près de trois pieds, et qui pousse des branches sur les côtés; ce qui forme une espèce de lustre. Chaque branche est garnie de boutons, qui, en s'épanouissant, représente une tulipe blanche, renversée. La fleur est de la grosseur d'un oeuf de poule. Les fleurs de l'*yuca* d'orangerie ont un petit ton rosacé. Quand la plante est défleurie, il se forme deux ou trois

coeurs à côté de la tige, qui a donné des fleurs, et la plante pousse des oeilletons au pied. On les sépare au bout de deux ans. Il faut l'exposer au soleil dans une terre médiocre, qui n'ait pas de fumier, et l'envelopper de paille pendant les plus fortes gelées. On ne doit pas l'arroser : les seules pluies lui suffisent, à moins que les sécheresses ne soient trop considérables; mais on doit en donner de temps en temps à ceux qui sont en caisse. Ces derniers s'élèvent souvent à la hauteur de sept ou pieds. Ceux de pleine terre fleurissent à la hauteur de trois pieds. On coupe les feuilles du tronc à mesure qu'elles se sèchent; mais cette opération ne se fait que d'année en année. Le tronc devient insensiblement plus gros que le poing d'un homme fort. Ces yuca se trouvent dans le Canada et la Perse.

Zinnia à fleurs rouges, ou la bresine, *zinnia multi flora*. Plante annuelle qui porte, à la fin de l'été, des fleurs dans la forme de l'oeillet d'Inde simple. Il y en a un à fleurs jaunes; mais il n'est pas si beau et ne donne pas tant de fleurs. On sème l'un et l'autre au printemps, et on repique le plant quand il est assez fort pour souffrir cette opération. Quand il est bien repris, il ne demande aucun soin. On le met dans les parterres d'automne. Il se sème souvent lui-même.

Article V. *Arbres et Arbrisseaux d'ornement.*

1. *Acacia*, faux-acacia, *robinia*, *pseudo-acacia vulgaris*. Grand arbre, qui devient rarement tel s'il n'est planté dans un massif de grands arbres, et si l'on n'élague avec soin toutes les grosses branches, que le vent éclateroit. Il pousse de longs rameaux, qui se garnissent de feuilles alternes composées de deux rangs de folioles nombreuses (jusqu'à vingt-cinq) opposées, et une impaire, ovales, unies par les bords, longues d'environ un pouce, sur huit lignes de largeur, attachées sur un long pédicule commun accompagné à sa naissance de deux petites épines, ou deux stipules jointes par leur base. De l'extrémité des bourgeons et de l'aisselle des deux ou trois dernières feuilles, il sort vers la fin de mai (prairial) de longs épis pendans de belles fleurs blanches, légumineuses, d'une odeur agréable, composés d'un petit calice entier tubulé, à quatre dents, dont la supérieure est grande; d'un grand pavillon arrondi; de deux ailes ovales; d'une nacelle de même longueur que les ailes, et arrondie; de dix étamines en deux faisceaux réunies par leur base, qui enveloppent un embryon alongé, cylindrique, surmonté d'un stile recourbé. Cet embryon devient une silique plate, qui renferme jusqu'à huit semences réniformes, aplaties; qui, stratifiées, semées en mars (ventôse) à l'ombre on souvent arrosées, et peu enterrées, multiplient les individus; mais on les propage plus communément avec les drageons qui sortent du pied et des racines. Cet arbre n'est point difficile sur le terrain; mais il est souvent incommode par les drageons de ses racines, surtout lorsqu'il n'a pas été élevé de semences. Il a une variété sans épines : *robinia pseudo-acacia inermis*.

2. *Acacia-rose*, acacia de la Chine. *Robinia rosea*. *Robinia hispida*. On n'élève cet acacia qu'en arbrisseau, rabattant fréquemment ses branches, et le plantant dans des massifs bas, pour le préserver des vents qui l'éclatent et le rompent plus facilement encore que le précédent. Ses folioles sont un peu plus grandes, plus arrondies, et moins étoffées. Ses fleurs belles et très-nombreuses, sont de couleur de rose, sans odeur, et ne donnent point de graines. Ses marcottes poussent très rarement et très-difficilement des racines : c'est pourquoi on le multiplie par

la greffe en écusson, et mieux en fente sur le précédent; il aime la bonne terre, et médiocrement le soleil. Les bourgeons et les pédicules des feuilles sont très-hérissés d'épines déliées, molles, rouges, caduques.

On ne fera point mention de cinq ou six autres faux-acacia à fleur rose, rouge, violette, etc. parce qu'ils sont trop délicats pour être plantés en pleine terre, et qu'ils deviennent trop grands pour être placés dans la serre.

3. *Acacia* de Sybérie. On en distingue trois variétés : le caragagna, *robinia caragagna*, dont les feuilles sont composées de huit ou dix folioles ovales; il s'élève à la hauteur d'un petit arbre : le grand aspalathe, *robinia frutescens*, arbrisseau dont les feuilles sont composées de quatre folioles ovales terminées en pointe : et le petit aspalathe, *robinia pigmaea*, petit arbrisseau, dont les feuilles sont composées de quatre folioles oblongues et étroites. Ils produisent des fleurs jaunes au printemps, suivies de siliques contenant des semences, qui, étant semées l'automne en terrain à l'ombre, lèvent au printemps. Une terre fraîche ou même humide, et peu frappée du soleil, leur convient.

4. *Acacia triacanthos*, février d'Amérique, *gleditsia triacanthos*. Cet acacia est un grand arbre qui résiste un peu mieux aux vents que le robinia. Ses feuilles, d'une odeur agréable, mais peu forte, sont alternes, composées d'un grand nombre (dix paires) de petites folioles sessiles et d'une impaire, ovales, oblongues, terminées en pointe, presque unies par les bords, alternes sur un long pédicule commun, qui se ramifie souvent près de sa naissance ou au-dessus des premières folioles, et produit d'autres feuilles composées semblables; de sorte qu'une partie des feuilles de cet arbre est recomposée. Un peu au dessus de l'articulation des feuilles, il sort des épines fortes, longues de deux à quatre pouces qui se ramifient et en produisent deux autres moindres; elles sont très-adhérentes aux branches, et subsistent long-temps. De l'aisselle des feuilles, il naît des épis, grappes, ou chatons formés d'un assemblage de fleurs peu apparentes et sans odeur. Les fleurs hermaphrodites sont composées d'un calice fort évasé, divisé en trois ou cinq, le plus souvent en quatre parties concaves; de trois à cinq petits pétales; de huit étamines, dont deux avortées; d'un pistil alongé et recourbé, qui se change en une silique charnue, d'un beau rouge, longue de plus de quatre pouces, large de huit à neuf lignes, garnie de semences plates, de la forme d'une petite fève, rangées obliquement, qui ne parviennent point à maturité dans notre climat; les fleurs mâles ont ordinairement six petites étamines. On trouve sur le *Gleditsia* des fleurs mâles, et des fleurs hermaphrodites, plus ou moins des unes ou des autres sur quelques individus. Il y a des individus qui ne portent que des fleurs femelles.

Il a une variété sans épines : *acacia anacanthos*; *gleditsia inermis*, ou qui a moins d'épines. Ses feuilles sont plus petites, et ses siliques ne contiennent qu'une semence.

Les *gleditsia*, peu difficiles sur le terrain, préférant cependant une terre légère et profonde, se perpétuent par les semences qui viennent de la Louisiane et du Canada; rarement par des drageons. On les sème sur couche dans des pots, et on ne met le plant en pleine terre que lorsqu'il a deux ans, ou au moins un an.

5. *Acacia* de Constantinople, à petites feuilles, et à fleurs jaunes en juin ou juillet (prairial ou messidor). Il exige un bon terrain, et l'exposition du midi où peut-être il ne résistera pas à nos hivers. Comme il n'y en a encore en

France que de jeunes, qu'on serre dans l'orangerie, on ne peut en faire aucun détail.

Airelle, *vaccinium*. Sous ce nom générique on compte quinze espèces, ou variétés, qui sont des arbrisseaux, ou arbustes dont quelques-uns sont très-agréables. On en trouve plusieurs en Europe, et d'autres dans l'Amérique septentrionale. On ne fera mention que de ceux qui paroissent faire le plus d'effet.

Airelle anguleuse, *vaccinium myrtillus. Vitis idea angulosa*. Petit arbrisseau de la hauteur de deux pieds ou environ, ayant plusieurs rameaux foibles et anguleux; les feuilles sont ovales et légérement dentées. Les fleurs qui sont d'un blanc rosacé, sortent des aisselles, et sont en forme de petits bouquets. Les baies qu'elles produisent sont rouges, ou d'un bleu noirâtre. Une bonne terre de bruyère convient à cet arbrisseau qu'il faut placer à l'ombre, et à qui il faut donner un arrosement ordinaire : il fleurit au printemps. On le multiplie de graines; mais elles mûrissent difficilement. L'espèce, dont on parle, se trouve dans les lieux couverts et montagneux de la France, de l'Allemagne et de l'Angleterre.

Airelle veinée, *vaccinium uliginosum*. Cette espèce est plus petite que la première; ses fleurs sont blanches, et quelquefois rosacées; ses baies deviennent noirs en mûrissant. Ce petit arbrisseau croît sur le sommet des montagnes de l'Europe, et particulièrement sur le Mont d'Or.

Airelle de Pensilvanie, *vaccinium Pensilvanium*. C'est encore un petit arbrisseau rameux, dont les fleurs sont blanches, et les baies presque bleues : on le cultive au jardin des Plantes.

Airelle ponctuée, *vaccinium vitis idea*. Les feuilles de ce petit arbuste ressemblent un peu à celles du buis. Ses fleurs en cloches, sont d'un blanc rougeâtre, et ses baies d'un très-beau rouge. On trouve cette airelle dans les mêmes endroits que la premiere.

Airelle canneberge, ou coussinette, *vaccinium oxycoccus*. Les tiges de cet arbuste sont grêles et rampantes, et les feuilles sont petites; les fleurs et les baies sont rouges. Cet airelle croît dans des endroits marécageux de l'Europe; on la cultive au jardin des Plantes, et à Trianon. La variété, qui vient du Canada, est remarquable par la grosseur de ses baies, qui sont aussi d'un beau rouge.

Toutes ces airelles ont beaucoup de peine à végéter, et à s'accoutumer à un autre climat que celui dans lequel ils sont nés; ils ne vivent pas long-temps, et se reproduisent difficilement. Il leur faut *à tous* une bonne terre de bruyére, et une expnsition à l'ombre.

Alaterne, *alaternus*. Arbrisseau dont la hauteur excède rarement dix pieds, parvient quelquefois jusqu'à vingt. Ses branches nombreuses sont garnies de feuilles qui ne tombent point l'hiver, longues de plus d'un pouce, larges de huit ou neuf lignes, ovales terminées en pointe, légérement dentelées, fortes, d'un beau vert, portées par des queues fort courtes accompagnées de stipules très-petites, ordinairement alternes. Ses fleurs en épis ou petits corymbes, sortant de l'aisselle des feuilles, sont très-petites, de couleur herbacée presque sessiles, unisexuelles sur la plupart des individus, entremêlées cependant de quelques hermaphrodites, qui sont composées d'un calice en entonnoir à cinq divisions, de cinq pétales à peine visibles, et quelquefois sans pétales; de cinq étamines, de trois stiles placés sur un embryon qui devient une petite baie charnue à trois loges, renfermant chacune une semence ovale, convexe sur un côté. Les fleurs femelles n'ont point d'étamines; les mâles sont sans pistil.

Les

Les variétés de l'alaterne sont : l'*alaterne doré*, ou à feuilles maculées de jaune : l'*alaterne argenté*, ou à feuilles bordées de blanc, qui craint le soleil et les fortes gelées : l'*alaterne à petites feuilles* : l'*alaterne à très-petites feuilles*, ou à feuilles de petit buis : l'*alaterne à feuilles étroites* profondément dentelées ; et sa sous-variété bordée de jaune : *alaterne de Montpellier, d'Espagne*, et c.

L'alaterne résiste avec peine aux grands froids ; si la gelée pénètre jusqu'à ses racines, il périt. On multiplie cet arbrisseau par les semences sur couches, par les marcottes, et par la greffe des variétés rares sur les plus communes. Il aime un terrain sec et sablonneux.

Althea frutex, ou guimauve en arbrisseau, *hibiscus syriacus*. Assez grand arbrisseau dans les bonnes terres un peu fraîches et humides. Il pousse beaucoup de branches qui se soutiennent bien, dont les feuilles sont alternes, grandes, anguleuses ou découpées et dentelées profondément, et terminées en pointes. Ses fleurs successives en août et septembre (fructidor) sont grandes et belles, solitaires, sortant de l'aisselle des feuilles, composées d'un double calice dont l'intérieur est d'une seule pièce en godet à cinq divisions par les bords ; l'extérieur est aussi d'une pièce divisée en cinq à dix feuilles longuettes et très-étroites (peut-être pourroit-on dire qu'elles ont un calice en vase à cinq découpures accompagné de cinq à dix stipules longues et étroites, unies par leur base) ; de cinq grands pétales arrondis et légèrement dentelés ; de trente à quarante étamines unies par leur base ; d'un pistil, dont l'embryon conique porte un stile divisé en cinq terminées par des stigmates sphériques. Cet embryon devient une assez grosse capsule conique à cinq loges, dont chacune contient cinq valves cloisonnées renfermant chacune quatre ou cinq graines.

Cet arbrisseau qui se perpétue en mars ou avril (germinal) par les semences, les marcottes, les boutures, et la greffe sur franc, a plusieurs variétés. 1°. L'*althaea frutex* à fleur rouge ; 2°. à fleur blanche ; 3°. à fleur violet pourpre ; 4°. à feuilles panachées de blanc ; 5°. à feuilles panachées de jaune. Toutes, excepté les panachées, aiment le soleil.

Amandier. On ne répétera point ici la description de l'amandier faite dans le premier volume, on ne fera mention que de ses variétés propres à la décoration.

1. *Amandier* commun à feuilles panachées.

2. *Amandier* du levant, fort brillant par ses feuilles satinées et argentées.

3. *Amandier* à fleurs doubles blanches, en mai ; arbrisseau qui se greffe sur l'amandier commun, et veut une bonne terre et du soleil.

4. *Amandier* nain des Indes à fleurs simples ; arbrisseau de deux ou trois pieds de hauteur, dont les branches se garnissent en avril (germinal) d'un fort grand nombre de petites fleurs de couleur de rose, dont quelques-unes produisent de petites amandes amères. Il se multiplie assez par ses drageons.

5. *Amandier* nain à fleur double. C'est un arbrisseau plus brillant encore que le précédent par ses fleurs roses, très-doubles et très-nombreuses. Il se greffe sur l'amandier commun, sujet un peu trop fort pour cet arbrisseau.

Amelanchi. Voyez *Mespilus*.

Amorpha, ou *Barba jovis*, ou indigo bâtard, *amorpha fruticosa*. Arbrisseau un peu sensible aux gelées, dont la hauteur excède rarement dix pieds, formant plutôt une touffe qu'une seule tige. Ses longues branches portent des feuilles alternes, ailées avec une impaire dont les folioles ovales alongées, sont rangées à d'assez grandes distances sur un long pétiole. Ces branches sont terminées par un très-long

épi de fleurs, dont toutes les parties, excepté les sommets des étamines, sont violettes, et dont la réunion forme une panicule assez brillante. Les fleurs sont petites, composées d'un calice tubulé, à cinq découpures; d'un seul pétale concave de la forme du pavillon des fleurs légumineuses; de dix étamines réunies par leur base; d'un pistil, qui donne une petite silique recourbée contenant une semence, quelquefois deux.

Il fleurit en juin (prairial), s'accommode de tout terrain, se multiplie par les drageons de ses racines, par les marcottes et par les semences envoyées de Caroline, ou quelquefois recueillies dans notre climat. Un peu d'abri défend des vents ses branches très-fragiles.

Andromeda. Des andromeda, les uns sont des sous-arbrisseaux des marais du nord, qui ne s'élèvent que de quelques pouces. Leurs feuilles sont alongées et pointues; leurs fleurs petites et blanches, excepté celles de la variété *polii folia*, qui sont rouges. Ils sont de la famille des *rhododendros*. La difficulté de les élever, et de les faire subsister, même dans les terres de marais et de bruyères, et à l'exposition du nord, les rend fort rares; et ils méritent peu d'être communs. On peut en tirer de la graine de Pétersbourg ou de Stockolm.

Les autres sont des arbrisseaux d'Amérique (quelques espèces s'élèvent à dix pieds de hauteur) qui peuvent paroître intéressans à quelques amateurs. Ils se multiplient par les drageons enracinés, ou par les semences envoyées de Philadelphie; et veulent un terrain humide. Il y en a un de Virginie auquel l'orangerie est nécessaire.

Angélique épineuse, *aralia spinosa*. Cet arbrisseau épineux dans une terre humide et à l'ombre, devient fort grand; ses feuilles sont grandes, dentelées, assez ressemblantes à celles de l'angélique ou du persil; ses branches se ramifient à leur extrémité en un grand nombre de petits bourgeons, qui dans toute leur longueur en donnent de moindres dans un ordre alterne. En août, septembre ou octobre (thermidor, fructidor ou vendémiaire), ces moindres bourgeons produisent à leur extrémité chacun un gros bouquet formé d'un très-grand nombre (de cent à cent cinquante) de petits bouquets partiels ou petites ombelles qui, à l'extrémité de leur pédicule, donnent dix à douze très-petites feuilles très-rouges, disposées en rose, qu'on regarde comme le calice commun de vingt à trente très-petites fleurs rouges dont les queues sortent de cette rosette. Chaque fleur est composée d'un calice à cinq dentelures, de cinq pétales en rose, de cinq étamines, et d'un embryon surmonté de quatre stiles, qui devient une baie charnue à cinq loges, contenant chacune une semence en osselet oblong.

Cet arbrisseau, plus singulier qu'il n'est beau, se multiplie de semences du Canada, très-rarement de drageons et de racines; tous ses rameaux et le bord de ses feuilles sont garnis d'épines courbées et fortes.

Anonis ou arrête-boeuf, *anonis fructicosa*, est un petit arbrisseau, dont les tiges nombreuses, hautes d'environ dix-huit pouces, sont dans toute leur longueur garnies de petites feuilles alternes, composées pour la plupart de trois folioles finement dentelées, arrondies à leur extrémité, fort étroites à leur naissance où elles sont attachées à une queue commune très-courte, couverte de deux appendices. Ses fleurs légumineuses, purpurines ou lie de vin, trois ensemble à l'extrémité des tiges, solitaires, ou deux ensemble sous l'aisselle des dernières feuilles, s'ouvrent de juin jusqu'en octobre (de prairial à vendémiaire), et sont composées d'un calice tubulé à cinq divisions étroites; d'un pavillon qui couvre les ailes et la nacelle; de dix

Digitized by Google

étamines qui, étant réunies par le bas, forment comme une gaine autour d'un embryon ovale surmonté d'un stile, qui devient un silique ovoïde contenant des semences réniformes.

Il se multiplie de semences et de marcottes, aime un terrain sec.

Arbre de Judée, ou le gainier, *siliquastrum*. Arbre moyen qui étale ses branches (nombreuses, si on le tond); ses feuilles sont grandes, lisses, simples, unies par les bords, presque réniformes, alternes sur les branches, se soutenant bien sur un assez long pédicule, rarement rongées par les insectes. Ses fleurs par bouquets semés sur tout le corps de l'arbre, sur ses branches, et surtout à leur extrémité, de couleur rouge, pourpre ou rose suivant le degré de leur épanouissement, s'ouvrent au printemps avant que les feuilles soient développées; elles sont composées d'un calice hémisphérique à cinq divisions, de cinq pétales larges disposés comme les fleurs, légumineuses ou papillonnacées; de dix étamines dont quatre plus longues; d'un embryon avec son stile, qui devient une silique plate, longue, membraneuse, assez large, qui renferme des graines ovales.

Il a une variété dont les fleurs sont blanches; l'une et l'autre se multiplie par les graines qu'on sème en place au printemps. Si l'on en fait des semis pour transplanter, il faut traiter le jeune plant comme celui de tous les arbres qui n'ont pour racines qu'un pivot; il réussit en tout terrain, aime le soleil.

Il y a un gainier de Canada, qui se greffe sur le common; ses fleurs et toutes ses parties sont moindres, et ses feuilles moins arrondies.

Arbre de sainte-Lucie, ou mahaleb, *prunus mahaleb*. Arbre moyen, dont les feuilles, grandes comme celles du lilas ordinaire, conservent leur verdure jusqu'à ce qu'il gèle; elles tombent toutes à la fois aussitôt qu'elles sont frappées de la gelée. Les fleurs de cet arbre sont petites et blanches, ont de l'odeur; mais elles ne font pas un grand effet; le fruit est petit et noir. Une feuille verte, placée dans le cul d'une perdrix, lorsqu'on la met en broche, lui donne un excellent fumet; mais il en faut trois, si elles sont sèches. Ces feuilles sont aromatiques, et les insectes les respectent; on multiplie cet arbre de semences, de marcottes, et par la greffe sur le merisier; il aime une bonne terre et toute exposition, excepté l'ombre.

Arbre de neige, *chionancus virginicus*. Cet arbrisseau ou petit arbre a les feuilles opposées sur les branches, grandes, longues de deux pouces et demi, larges de douze à quinze lignes, aigues par les deux extrémités, unies par les bords. Ses fleurs en panicules ou en grappes à l'extrémité des branches, et fort ombreuses en mai et juin (floréal et prairial), sont composées d'un calice en coupe courte à quatre dents, d'un seul pétale très-blanc en tube fort court à quatre divisions longues et étroites, quelquefois à cinq divisions; de deux ou trois étamines très-courtes, d'un embryon ovale surmonté de deux ou trois stiles en lame ou unis par le bas, qui devient une baie ronde à deux loges renfermant une ou deux semences en osselet strié.

Il se multiplie de semences et de marcottes, aime la bonne terre humide, et médiocrement le soleil.

Asclepias dompte venin, *vince toxicum*. L'asclepias se trouve dans les forêts de l'Europe et dans les environs de Paris; la plante ne fait pas un grand effet. Ses fleurs en bouquets sont blanches et petites; on lui attribue bien des vertus.

Ascyrum, *hypericum ascyrum*. Ce petit arbrisseau s'élève très-peu, pousse du tronc plusieurs rameaux grêles qui ne se ramifient que vers leur extrémité. Ils sont garnis de feuilles opposées assez grandes, unies par les bords, aigues à leur extré-

mité, s'élargissant presque régulièrement jusqu'à leur base, sessiles ou attachées immédiatement et sans queues à la branche. Ses fleurs par bouquets à l'extrémité des branches, sont composées d'un calice de quatre à sept feuilles persistantes; de quatre, quelquefois de cinq pétales, larges de quatre ou cinq lignes, et une fois plus longs, plus étroits vers leur base qu'à leur extrémité, de couleur jaune; d'un grand nombre d'étamines en plusieurs faisceaux, d'un pistil cylindrique portant cinq petits stiles avec leurs stigmates, dont l'embryon devient une capsule de même forme, qui contient de petites graines longues dans cinq loges.

Il fleurit dans l'été, se multiplie par semences et drageons, et n'est pas difficile sur le terrain, ni sur l'exposition.

Asperge en arbrisseau, *asparagus acutifolius*, pousse du pied au printemps des drageons qu'on peut manger pendant qu'ils sont tendres, comme les asperges potagères. Ils deviennent ligneux et vivaces, s'élèvent à trois ou quatre pieds, jettent beaucoup de branches qui se garnissent de houppes de petites feuilles très-étroites, fermes et piquantes, qui ne tombent point pendant l'hiver. Ses fleurs un peu odorantes sont composées de six petits pétales jaunes disposés en rose, de six étamines, et d'un pistil qui se change en une baie pulpeuse, arrondie, contenant deux graines presque osseuses et rondes.

Elle vient en tout terrain, mieux en bonne terre fraîche, fleurit en été, se propage par les semences au printemps, mieux que par les drageons enracinés.

Astragale, adragant. *Astragalus tragacanthus*. L'astragale est un sous-arbrisseau rameux, dont la tige est velue et presque cotonneuse. Il ne s'élève ordinairement qu'à la hauteur de douze à quinze pouces. Ses feuilles sont petites, ovales, blanchâtres et un peu soyeuses. Ses fleurs purpurines et quelquefois blanchâtres, sont placées en petits bouquets vers le sommet des tiges. Cet arbrisseau ne perd pas ses feuilles, demande un terrain sec, et veut être exposé au grand soleil; on le multiplie de semences qu'il faut semer sur couche.

Azalea. C'est un arbrisseau haut de quatre ou cinq pieds, dont les feuilles longues d'environ dix-huit lignes, sur cinq ou six de largeur, aigues par les deux extrémités, unies par les bords, sont sans ordre sur les branches. Ses fleurs par bouquets axillaires et terminaux, d'une odeur agréable, blanches ou roses suivant la variété, sont composées d'un petit calice persistant, à cinq divisions aigues, d'un seul pétale en tube découpé profondément en cinq parties souvent renversées en dehors; de cinq étamines beaucoup plus longues que le pétale; et d'un embryon arrondi surmonté d'un stile de même longueur que les étamines, qui devient une capsule longue cylindrique à cinq loges contenant de petites semences rondes. Ses fleurs paroissent vers la fin du printemps, et sont grandes à proportion de cet arbrisseau bien fait, qui se multiplie par ses jeunes tiges marcottées, quelquefois par ses drageons, et par les semences, et veut un bon terrain et le soleil.

Il a une variété, dont les feuilles sont unies et alternes, et dont les fleurs sont rouges, peu odorantes, assez ressemblantes à de grandes fleurs de chèvre-feuille. L'un et l'autre se nomment *azalea de Virginie*.

Azerolier. Voyez *Merpilus*.

Barbe de renard, *astragalus astragacantha*. Ce sous-arbrisseau acquiert à peine un pied de hauteur. Ses fleurs sans éclat, ses longues épines, ses feuilles maigres, ses branches diffuses et velues, le rendent peu agréable; ses feuilles sont composées de quatorze à vingt-quatre petites folioles et une impaire, longuettes, étroites, blanchâtres, opposées sur un pédicule commun, qui, se dépouillant de

ces folioles, devient ligneux, dur, persistant avec les branches, en un mot une longue épine. Ses fleurs petites, légumineuses, blanches, ou purpurines, ou mêlées de ces deux couleurs, suivant la variété, en épis axiliaires de cinq ou six vers l'extrémité des branches, sont composées d'un calice en tube à cinq dents; de cinq pétales, dont le pavillon enveloppe les ailes étroites, de dix étamines en deux faisceaux réunis par le bas, et faisant une gaine autour d'un embryon oblong terminé par un stile en trompe, cet embryon devient une silique ovoïde divisée en deux suivant sa longueur, et contenant deux ou trois petites semences réniformes

Ce petit arbuste aime les terrains médiocres, préfère les terres incultes; se multiplie de semences. Il a plusieurs variétés, qui ne sont pas plus intéressantes.

Bignonia. *Bignonia radicans.* Cet arbrisseau jasmin de Virginie, pousse de longs sarmens, de chaque noeud desquels ils sort des filets ou racines par lesquels ils s'attachent aux arbres voisins, ou qui s'insinuent dans les joints des murs; ses feuilles sont opposées, composées de neuf folioles terminées en pointe, et dentelées: on les compare aux feuilles du frêne; ses fleurs, qui paroissent vers la fin de juillet (thermidor), sont de couleur ponceau, composées d'un calice d'une seule pièce à cinq divisions peu profondes; d'un pétale en tube gros et long comme le doigt, divisé peu profondément en quatre ou cinq parties inégales, qui souvent se renversent sur le tube; de quatre étamines, dont deux plus longues, et d'un pistil dont la base est l'embryon d'une silique longue, pointue, médiocrement grosse, à deux loges contenant des semences plates à une ou deux ailes membraneuses, quelquefois sans ailes.

On en distingue plusieurs variétés: le grand, qui résiste le mieux aux hivers, mais qui se dégarnit du bas; le petit, qui s'élève moins, dont les feuilles et toutes les parties sont moins grandes, et qui couvre mieux le bas des murs, et c.

Ils se multiplient par les semences, par les marcottes, et par les boutures qui avec beaucoup de soin s'enracinent en deux ans. On fait bien de couvrir ces arbrisseaux dans les grands froids.

Bois-bouton, *cephalanthus occidentalis.* C'est un joli arbrisseau, qu'il est bon d'abriter dans les grands froids; il aime l'ombre et une bonne terre un peu humide. Ses feuilles sont grandes à peu près comme celles du poirier, un peu plus pointues, unies par les bords, mais froncées, d'une étoffe mince, opposées deux à deux, quelquefois trois à trois. Ses fleurs naissent à l'extrémité des branches et sous l'aisselle de leurs dernières feuilles; elles sont rassemblées en très-grand nombre sur un support commun, arrondi et porté par une queue longue de sept ou huit lignes, composées d'un petit calice à quatre ou cinq dents; d'un seul pétale blanc en petit tuyau fort alongé, élargi par le bord, à quatre ou cinq divisions peu profondes; de quatre ou cinq étamines fort courtes; d'un stile très-long placé sur un embryon qui devient une petite capsule contenant des graines fort menues. L'assemblage de toutes ces fleurs forme une tête arrondie, garnie dans tout son pourtour des longs stiles des pistils; et après que les fleurs sont passées, l'assemblage des capsules forme un corps arrondi dont la surface est comme raboteuse.

Il fleurit vers la fin de juin (en messidor), et se multiplie de semences de la Louisiane, et difficilement de marcottes. Un terrain frais ou même humide et un peu ombragé lui convient.

Bois gentil, bois-joli, lauréole femelle, *daphne mezerum.* Petit arbrisseau de deux à cinq pieds; assez garni de branches, sur lesquelles il se développe en mars

(ventôse) un grand nombre de fleurs, rouges, roses, blanches, suivant la variété; elles sont odorantes, par petits bouquets de trois, sessiles ou attachées immédiatement sur la branche et sans pédicule, composées d'un seul pétale en tube divisé à son extrémité en quatre parties égales, ovales aiguës; de huit étamines courtes, inégales; d'un pistil dont l'embryon devient une petite baie rouge, contenant une semence ovale. Les feuilles (qui se développent après les fleurs) sont opposées, unies par les bords, ovales alongées et aiguës, de grandeur médiocre.

Il se multiplie de marcottes, de boutures, et de semences enterrées dès l'automne, ou stratifiées. Il réussit en toute terre et à toute exposition; mieux cependant dans un terrain sec et léger; et n'aime pas à être transplanté.

Bonduc ou chicot, *guilandina dioïca*. Ce grand arbrisseau, ou petit arbre, est singulier par ses feuilles composées et recomposées; leur nervure, longue d'environ deux pieds, se ramifie en dix ou douze moindres nervures opposées deux à deux et garnies de dix à quatorze folioles sans impaire disposées alternativement, unies par les bords, ovales terminées en pointe. Les fleurs sont par épis à l'extrémité des branches et sous l'aisselle des feuilles, fort nombreuses, composées d'un calice en tube cylindrique à cinq divisions peu profondes, longuettes et pointues; de cinq pétales à peu près égaux en longueur et en largeur aux échancrures du calice; de dix étamines (stériles dans les individus femelles), et d'un pistil dont l'embryon devient une grosse silique, courte et plate, qui renferme une ou deux semences arrondies, terminées en pointe, très-dures.

Il se multiplie dans notre climat par les drageons qui sortent de ses racines; il n'aime pas les terres humides. Les autres *bonducs* ne peuvent subsister en pleine terre.

Bouleau-merisier, *betula lenta*. Arbre qui parvient à la hauteur de quarante pieds; il lui faut un terrain sablonneux, bon et humide. On le trouve dans la Virginie et le Canada, d'où on l'a apporté; la forme de sa feuille lui a fait donner le surnom de *merisier*; pour le multiplier promptement, on le greffe sur le bouleau commun. *Betula alba*. Il n'est pas très-commun; son exposition est en plein air. On le met en pleine terre, car il ne craint pas la gelée.

Bourdaine, bourgenne, aune noir, *frangula*, *rhamnus frangula*. Arbrisseau haut de sept à huit pieds, commun dans les bois, dont l'écorce extérieure est d'un brun très-foncé, tiqueté de points blancs. Ses feuilles sont alternes, ovales terminées en pointe, sans dentelure, portées par des queues médiocrement longues. Ses fleurs sortent (ordinairement plusieurs) de l'aisselle des feuilles, de couleur presque herbacée, petites, composées d'un calice à cinq échancrures; de cinq pétales qu'on aperçoit à peine; de cinq étamines, et d'un pistil dont l'embryon surmonté d'un stile devient une baie sphérique rouge, et ensuite noire, succulente, et contenant deux semences.

Cet arbrisseau feroit plutôt variété dans les massifs, que décoration. Il se multiplie par les graines et les pieds éclatés.

Budlèje, *budleia globosa*. Arbrisseau du Chili, toujours vert, qui s'élève à la hauteur de huit à neuf pieds de haut; ses feuilles sont pointues, vertes en dessus, blanches en dessous. Les fleurs sont en petites boules, d'un jaune doré très-éclatant, et formant un bouquet. Chaque boule est grosse comme le bout du doigt; elles sont portées par un *pédoncule* ou petite tige, et sortent des aisselles, et du sommet. Ce bouquet est très agréable à la vue. Il a quelque ressemblance avec le *bois-bouton*, dont les fleurs blanches sont aussi en boules, mais plus petites. Les fleurs du budlèje paroissent au mois de juin (prairial). Cet arbrisseau se mul-

tiplie de graines et de marcottes; on le sème sur couche dès le premier printemps : il fleurit quelquefois la même année qu'il est semé. On l'élève en pots pendant deux ou trois ans, pour le serrer dans l'orangerie, lorsque les gelées se font sentir. Quand il a atteint trois ou quatre ans, on peut le mettre en pleine terre, et l'exposer au grand air. Il aime beaucoup l'eau; on le trouve aux bords des rivières : cet arbrisseau n'est pas très-rare; il lui faut une bonne terre légère, et une exposition moyenne au soleil. Le budléje a plusieurs espèces ou variétés.

Buisson ardent. Voyez *Merpius.*

Bupariti, espèce de ketmie ou mauve en arbre. C'est un arbre du Malabar qui forme une belle tête fort touffue. Ses feuilles, qui subsistent toute l'année, sont presque de la grandeur et de la forme de celle du peuplier de Caroline, portées par de longues queues, et ne sont jamais attaquées ni fréquentées par les insectes. Son bois est blanc, à peu près de même qualité que celui du sapin. Ses fleurs, disposées en corymbes sous l'aisselle des feuilles, et à l'extrémité des rameaux, ressemblent à celles de l'althæa, *hibiscus syriacus*; il leur succède des capsules à cinq valves divisées chacune en deux loges contenant des semences ovoïdes.

Les individus de cet arbre, que l'on possède en fort petit nombre, sont encore petits; on les cultive en caisses qu'on serre dans l'orangerie; on croit qu'ils pourront subsister en pleine terre. Il paroît que les Chinois connoissent cet arbre; car on le voit, ou un tout semblable, peint sur leurs papiers.

Buplèvre, ou oreille de lièvre en arbrisseau, *buplevrum fruticosum.* Cette plante s'élève à la hauteur d'environ cinq pieds, se garnit de beaucoup de branches, et forme plus souvent un buisson qu'il ne s'élève sur une tige. Ses feuilles sont persistantes, simples, fermes, alternes, ovales très-alongées, rétrécies vers leur base, longues d'environ deux pouces, larges de six ou sept lignes, d'une odeur agréable. Ses fleurs sont terminales, rarement axillaires, en ombelle ayant à sa base une collerette de cinq ou six petites feuilles, composée d'une dixaine de petites ombelles avec leurs collerettes ou enveloppes de six ou sept très-petites feuilles. Ces ombelles partielles portées par des pédicules assez longs, contiennent plusieurs petites fleurs jaunes formées d'un calice; de cinq pétales; de cinq étamines; d'un pistil dont les deux stiles sont portés par les deux embryons de deux petites graines.

Cet arbrisseau toujours vert se multiplie de semences, de marcottes, de pieds éclatés; vient en tout terrain, mieux en terrain humide. Il a quelques variétés distinguées par des feuilles très-étroites.

Catalpa, *bignonia catalpa.* Cet arbre, petit dans notre climat, pousse des branches assez grosses, mais peu nombreuses. Ses feuilles sont opposées, quelquefois trois à trois, unies par les bords, fort grandes, longues de sept pouces, larges de six, d'un beau vert clair ou jaune, presque cordiformes ou échancrées, assez semblables à de très-grandes feuilles de lilac, portées par de grosses queues cylindriques, longues de trois à cinq pouces. Ses fleurs par gros bouquets sont odorantes, composées d'un calice de deux feuilles courtes, concaves, terminées en pointe; d'un seul pétale en tuyau court, évasé et découpé inégalement par les bords, blanc parsemé ou lavé de violet pourpre avec deux raies d'un beau jaune; de quatre ou cinq étamines dont deux avec de gros sommets, et les autres courtes et avortées; et d'un pistil recourbé qui dans ce pays-ci ne donne point de graines.

Ce bel arbre, qui fleurit vers la fin de juillet (à la mi-thermidor), se multiplie par les marcottes, et les boutures à l'ombre. Tout terrain lui convient; il

préfère le bon ; il est un peu sensible au froid ; une situation abritée défend des vents son beau feuillage et ses branches.

Ceanothus, *ceanothus Americanus.* Rarement ce petit arbrisseau que quelques-uns nomment *evonimoïde de Caroline*, excède trois pieds de hauteur. Ses feuilles sont assez grandes, alongées, larges à leur base, pointues à leur extrémité, sillonnées par trois nervures suivant leur longueur, dentelées finement et régulièrement, placées alternativement, quelquefois opposées. Ses fleurs par bouquets en pyramide terminaux, rarement axillaires, sont blanches, petites, composées d'un calice entier à cinq dents ; de cinq petits pétales concaves, très-étroits à leur base, larges et arrondis à leur extrémité ; de cinq étamines alternes avec les divisions du calice ; d'un embryon triangulaire surmonté d'un stile à trois branches, qui devient une capsule à trois loges, renfermant chacune une, quelquefois deux semences fort petites. Elles paroissent en juillet (mi-thermidor), et comme elles sont très-nombreuses, elles produisent un bel effet. Dans un terrain sec, et un automne chaud, elles paroissent quelquefois en octobre (vendémiaire) : alors les extrémités des branches périssent pendant l'hiver.

Il se perpétue par les semences ; aime l'ombre, les terres légères et humides.

1. *Cèdre* du Liban, *pinus cedrus.* C'est un arbre très-gros et très-haut, dont les branches rangées très-régulièrement s'étendent fort loin. Quoique ses feuilles, plus grandes et plus larges que celles des autres mélèzes soient par faisceaux d'un moindre nombre, elles font un ombrage fort épais. Ses fleurs mâles sont attachées à un filet commun et formant un petit chaton écailleux presque rond ; elles sont composées de trois ou quatre petites écailles sous lesquelles il y a des étamines avec leurs sommets. Ses fleurs femelles sont séparées des fleurs mâles, et terminales, et forment une petite pomme ovale écailleuse. Chaque écaille couvre un ou deux pistils dont les embryons deviennent des semences ailées. Ces pommes obtuses et érigées deviennent fort grosses, et leurs écailles (quelquefois cent) sont coriacées : l'axe des pommes est persistant, et ne se détache point de la branche.

L'extrémité de la tige de cet arbre se courbe en arc sous le poids de ses feuilles, qu'il conserve en toute saison. Il se multiplie de semences très-peu enterrées, défendues du soleil avec de la mousse ou des paillassons, et très-peu mouillées. Le jeune plant ne se met en pleine terre que lorsqu'il a quatre ou cinq ans, ou même davantage.

2. Le grand cèdre à feuilles de cyprès et à fruit jaune, et le cèdre moyen à feuilles de cyprès et à gros fruit, sont fort différens du cèdre du liban. Les feuilles sont fort petites, très-étroites et aigues, articulées les unes aux autres, comme celles du cyprès ; les branches sont comme écailleuses. Les fleurs mâles, rassemblées sur un même support, forment un très-petit cône écailleux, et ne consistent qu'en trois étamines réunies par le bas, cachées sous les écailles. Les fleurs femelles sont composées d'un petit calice à trois dents ; de trois pétales, et de trois stiles réunis par le bas, et portés sur un embryon qui devient une baie charnue contenant trois noyaux ou loges ligneuses ; qui renferment de petites semences longues et pointues. Ces graines se sèment et se gouvernent comme celles du cèdre du liban.

Il y a plusieurs variétés de cèdre, dont on ne fait point mention.

Cerisier, *cerasus.* Cet article ne comprend que les cerisiers qui servent à la décoration des jardins.

1. *Cerisier*

1. *Cerisier* à fleur double, *cerasus multiplex.* Il ne diffère du cerisier commun à fruit rond, que par ses fleurs qui sont très-doubles en roses blanches, bien ouvertes, et stériles, parce que toutes leurs étamines se changent en pétales.

2. *Cerisier* à fleurs semi-double, *cerasus hortensis flore roseo.* Celui-ci conserva quelques étamines qui fécondent son pistil souvent double; et il porte des fruits très-acides, et quelquefois jumeaux.

3. *Merisier* à fleur double, *cerasus sylvestris multiplex.* Ses fleurs très-doubles sont plus grandes, d'un blanc plus pur que celles des cerisiers, mais moins ouvertes. Ces trois arbres se greffent sur franc.

4. *Cerisier* de sainte-Lucie, bois de sainte-Lucie, mahaleb, *prunus mahaleb.* C'est un arbre moyen, dont les feuilles sont petites, presque cordiformes. Ses fleurs sont blanches, petites, d'une odeur agréable. Il se multiplie par les semences, les marcottes, et la greffe sur merisier. Ses fruits sont fort petits, amers, rouges, et deviennent noirs.

5. *Merisier* à grappes, *padus: cerasus racemosa. Prunus Padus*, arbrisseau ou très-petit arbre, dont les feuilles sont aussi grandes que les feuilles moyennes du merisier, et de même forme, d'un vert gai. Ses fleurs sont petites, blanches, portées par de petits pédicules attachés autour d'une queue commune, et forment ensemble une grappe un peu pyramidale; les pétales sont un peu dentelées. Aux grappes de fleurs succèdent des grappes de petits fruits ronds, ou baies charnues, amères, rouges. Il se multiplie par les semences, les drageons et la greffe.

Les grappes du *merisier* à grappes de Virginie, *prunus Virginiana*, sont plus grandes et plus longues, et pendantes lorsque le fruit, qui est noir, a acquis sa grosseur.

6. *Cerisier nain* de Canada, ragouminier, *prunus Canadensis.* Petit arbuste, dont les feuilles sont étroites et plus alongées que celles du cerisier; les fleurs sont blanches, et les fruits petits, noirs, amers Il se multiplie de drageons.

Tous ces arbres et arbrisseaux fleurissent au printemps, et ne sont point difficiles sur le terrain.

Chamaecerasus, *lonicera xylosteon.* Cet arbrisseau s'élève à cinq ou six pieds au plus, et devient assez touffu. Ses feuilles sont opposées, entières, unies par les bords, ovales alongées, et aiguës par les extrémités, d'une étoffe mince, d'un vert très-clair ou blanchâtre, un peu cotonneuses en dehors. Ses fleurs sont axillaires, deux à deux sur un même pédicule, beaucoup moindres que celles du chèvre-feuille, blanches, composées d'un calice à cinq dents; d'un seul pétale en tube évasé par le bord, et découpé peu profondément en cinq, quelquefois six divisions inégales; de cinq étamines, quelquefois d'un plus grand nombre; d'un stile posé sur un embryon qui devient une baie sphérique, rouge, charnue, amère, contenant une ou deux semences. Les baies sont deux à deux, comme les fleurs. Il a plusieurs variétés.

1. Le *Chamaecerasus* des Alpes, *lonicera Alpigena*, qui s'élève beaucoup moins, qui est plus touffu, qui a les feuilles plus grandes, dont les fleurs sont en dehors d'un beau rouge-pourpre, et un peu jaune en dedans, et dont les baies sont rouges.

2°. *Le chamaecerasus* des Alpes à fruit noir, *lonicera nigra*, presqu'aussi grand que le premier, dont les feuilles s'élargissent à leur base et sont presque cordiformes; les fleurs sont d'un rouge clair ou rose, et les fruits sont noirs.

3°. *Le chamaecerasus* dont les fleurs sont blanches, et les fruits sont bleus, et un à un.

Ces arbrisseaux agréables au printemps par leurs fleurs, et en été par leurs

fruits, se multiplient par les semences et les marcottes, et réussissent en tous les terrains.

Chamaedris, ou germandrée en arbuste, ou chêne nain, *chamaedris frutescens*, *teucrium vulgo*, *teucrium flavum*, et s'élève à peine à un pied. Il se ramifie en branches grêles, dont les feuilles de grandeur très-médiocre, sont opposées, d'une étoffe épaisse, ovales, dentelées profondément, vertes en dedans, blanchâtres en dehors. Ses fleurs presque verticillées par petits bouquets de deux ou trois de chaque côté, axillaires, dont le pédicule très-court est accompagné de deux feuilles florales entières, très-petites, presque ovales, sont blanches, tirant sur le jaune, composées d'un calice persistant, un peu tubulé à cinq échancrures égales; d'un seul pétale en tuyau profondément divisé à son extrémité en deux lèvres, dont la supérieure et plus longue est sous-divisée en deux et l'inférieure en trois; de quatre étamines très-longues, et d'un stile porté sur les quatre embryons de quatre semences enveloppées par le calice.

Cet arbuste toujours vert, qui se multiplie par les semences et par les marcottes, a plusieurs variétés, les unes nommées *chamaedris*, les autres *teucrium*, dont on ne parle point, parce que ces arbustes ne font pas une grande décoration.

Chamaerododendros, ou le rosage, *chamaerhododendros alpina glabra*, *rhododendron ferrugineum*. Arbuste, dont les rameaux tortus, mal rangées et se soutenant mal, lui donnent une forme peu agréable; il s'élève à trois pieds au plus. Quelques-uns le nomment *petit laurier rose des Alpes* Ses feuilles longues de quinze à dix-huit lignes, et larges de cinq ou six lignes, sont pointues par les deux extrémités, d'une étoffe ferme, lisses, la plupart repliées en dehors, vertes en dedans, roussâtres et comme ferrugineuses en dehors, attachées à la branche dans un ordre opposé deux à deux, et souvent trois à trois. Ses fleurs sont d'une odeur peu agréable, lavées de rouge, par bouquets à l'extrémité des branches, composées d'un très-petit calice persistant à cinq divisions peu profondes, d'un pétale tubulé assez long, très-évasé à son extrémité, et découpé en cinq pièces ovales raccourcies, terminées en pointe; de dix étamines, et d'un pistil dont le stile surmonte l'embryon, d'une capsule pentagonale, presque ovale, pointue par les extrémités, partagée en cinq loges qui renferment de petites graines.

Cet arbrisseau fleurit en juin (messidor), se multiplie par les semences très-peu enterrées en automne, et par les marcottes. Il a une variété à feuilles velues; et une autre à très-petites feuilles, ou à feuille de serpolet. Le terrain le moins gras et le moins cultivé, et l'exposition la plus froide, lui conviennent. Cependant il faut qu'il soit couvert de neige, ou bien de quelque abri dans les fortes gelées.

1. *Chèvre-feuille* commun, chèvre-feuille des bois, *periclymenum vulgare*. Arbrisseau grimpant, dont les sarmens ou tiges, menus, velus, cylindriques, trop foibles pour se soutenir, s'entortillent autour des arbres ou arbrisseaux voisins, qu'elles serrent tellement qu'elles font sur le coudrier et les jeune arbres des strangulations spirales. Ses feuilles sont opposées, oblongues, terminées en pointe, un peu cotonneuses, unies par les bords. Ses fleurs par bouquets terminaux (de six à douze), et quelquefois verticillés, sont composées d'un petit calice à cinq dents; d'un seul pétale en tube, long de douze à dix-huit lignes, qui s'élargit depuis le calice jusqu'à son extrémité où il s'évase beaucoup et se découpe assez profondément en cinq divisions, dont l'inférieure est bien plus profonde que les quatre autres, ce qui fait paroître cette fleur comme labiée; ces divisions se renversent et se roulent en dehors. La fleur est odorante, blanche, ou jaune en dedans et lavée de rouge en dehors; elle s'ouvre depuis juin jusqu'en septembre (de prairial

à fructidor). On y trouve cinq étamines, et un pistil dont le stile fort long surmonte l'embryon arrondi d'une baie charnue, sphérique, contenant deux semences. Il se dépouille de ses feuilles pendant l'hiver. Souvent la base du bouquet de fleurs est posée sur, ou dans une feuille arrondie, entière, et perfoliée.

2°. *Le chèvre-feuille* panaché à feuilles de chêne, *lonicera quercifolia*, est une sous-variété du commun.

3. *Le chèvre-feuille* d'Allemagne, *lonicera periclymenum*. Sa tige et ses branches sont plus fortes; ses feuilles sont plus grandes, et lisses; ses fleurs sont lavées de rouge, attachées sur une tête ou support commun écailleux, dont les écailles sont persistantes.

4. *Le chèvre-feuille* d'Italie, *lonicera Italica*, est perfolié, c'est-à-dire, que ses feuilles sessiles ou sans pédicule, et adhérentes et jointes ensemble par leur base, de sorte qu'elles semblent ne faire qu'une seule feuille à deux lobes ovales opposés, sont enfilées par les rameaux; elles sont d'une étoffe plus forte que celle du chèvre-feuille commun, et ne tombent point pendant l'hiver. Ses fleurs sont grandes, belles, odorantes, par bouquets verticillées, posés sur une feuille entière, arrondie, perfoliée, souvent concave.

Il a une sous-variété, *caprifolium Italicum perfoliatum praecox*, dont les fleurs blanches, odorantes, paroissent un peu plutôt.

Le chèvre-feuille rouge de Virginie, *periclymenum perfoliatum Virginianum semper virens et florens*; *lonicera sempervirens*, qui est aussi perfolié; il se dépouille en pleine terre pendant l'hiver; mais si on le met dans l'orangerie, il conserve ses feuilles, et continue de fleurir. Ses fleurs, qui sont d'un beau rouge, sont divisées par les bords en cinq parties égales; les bouquets sont nus et sans feuilles à leur base.

Les chèvre-feuilles se multiplient par les marcottes, les boutures, les drageons; s'accommodent de tous les terrains, et se plaisent mieux dans les bonnes terres un peu humides.

Clématite ou herbe aux gueux, *clematis sylvestris latifolia*, *clematis vitalba*. Arbrisseau grimpant qui pousse beaucoup de sarmens pliants, anguleux, longs de cinq à six pieds, garnis de feuilles opposées, silées à un ou plus souvent à deux rangs de folioles et une impaire presque cordiformes, très-peu dentelées, n'ayant ordinairement que deux ou trois dents sur chaque côté. Ses fleurs en bouquets axillaires et terminaux, composées le plus souvent de trois bouquets partiels, qui se ramifient en trois moindres, qui se sous-divisent encore par trois, sont petites, blanches, formées de quatre ou cinq pétales lancéolés, de vingt à trente étamines, et d'un grand nombre, jusqu'à cinquante, de pistils dont chaque embryon devient une semence; et les stiles, s'alongeant à mesure que la semence grossit, sont, au temps de sa maturité, de longs filets ou aigrettes barbues ou cotonneuses. L'assemblage de toutes ces aigrettes forme une assez grosse houppe blanche et soyeuse, plus singulière qu'agréable à la vue. Elle fleurit au mois de juin (prairial).

Cet arbrisseau, qui n'est pas d'une grande décoration, a huit ou neuf variétés, dont on ne fera mention que d'une, la *clématite* à fleur bleue double, *clematis viticella*, qui mérite d'être cultivée à cause du grand nombre de petites fleurs en rose double qu'elle produit en juillet (messidor); elles sont violettes ou pourpre-foncé, ternies par un petit duvet qui couvre leurs pétales.

La plupart des clématites se multiplient par les traces ou drageons; toutes par

les semences, excepté celle à fleur double; leurs marcottes s'enracinent très-difficilement. Tout terrain leur convient.

Clethra, *clethra alnifolia*. Cet arbrisseau aime les terres médiocres et humides, et l'exposition au nord; se multiplie de semences qu'on envoye de la Louisiane, et craint un peu nos grands hivers. Ses feuilles sont alternes, entières, ovales alongées, aiguës par les deux extrémités, finement dentelées, souvent pliées ou roulées en dedans; ses fleurs, qui paroissent en juillet et août (messidor et thermidor), sont petites, blanches, odorantes, très-nombreuses, en épi terminal, long d'environ trois pouces. Elles sont composées d'un calice à cinq feuilles ovales et concaves, de cinq pétales un peu plus grands, et presque de même forme que les feuilles du calice, de dix étamines, et d'un stile divisé en trois ou quatre, porté sur l'embryon sphérique d'une petite baie à trois loges, contenant de petites graines ovoïdes et anguleuses.

Il se multiplie aussi, mais rarement, par ses drageons enracinés, et difficilement par marcottes.

Cochène, ou sorbier des oiseleurs, *sorbus ocuparta*. Bien des personnes confondent le cormier et le sorbier qui sont cependant deux arbres absolument distincts par la feuille et par le bois; celui dont il est question ici est encore différent; mais, pour le bien distinguer, il faut le nommer *cochène*, c'est son véritable nom, ou *sorbier des oiseleurs*. Le cochène devient un très-grand arbre, mais il donne des fleurs et des fruits rouges, n'ayant que cinq à six pieds de hauteur; il lui faut une bonne terre fraîche, et un moyen soleil. Il est très-agréable au mois de septembre (fructidor) par ses fruits rouges en grappe; on le greffe sur les *mespillus*; car il seroit trop long à se reproduire de semences.

Cet arbre a une variété qui vient de Laponie; on le nomme *hybrida*. Il a les feuilles plus larges que le *cochène*; ses fleurs et ses fruits sont les mêmes.

1. *Cytise* des Alpes, faux ébénier, aubours, *cytisus laburnum*. Il devient un arbre moyen, à moins qu'étant isolé on ne laisse se fortifier les branches qui naissent sur sa tige et l'empêchent de s'élever; ses feuilles sont alternes, portées par de fort longues queues, composées de trois folioles assez grandes, ovales alongées, terminées en pointe, un peu lanugineuses en dehors. Ses fleurs, en longues grappes pendantes et terminales, sont jaunes, s'ouvrent en mai (floréal), et sont composées d'un calice d'une seule pièce en cornet divisé par le bord en deux lèvres découpées très-peu profondément, d'un pavillon ovale replié par les bords, de deux ailes obtuses de même longueur, d'une nacelle renflée et pointue; de dix étamines réunies par la base en gaine qui enveloppe le pistil, dont l'embryon surmonté d'un stile devient une silique plate, oblongue, rétrécie à sa base, et contenant jusqu'à six graines réniformes.

Ce cytise a plusieurs variétés; à feuilles étroites et très-pointues, et très-longues grappes de fleurs; à feuilles panachées, et fleurs en grappes courtes; à larges feuilles, et à grappes de fleurs odorantes, *cytisus laburnum latifolium*, qui se greffe sur les précédens.

2. *Petit cytise*, trifolium des jardiniers, *cytisus sessilifolius*. C'est un arbrisseau de trois à quatre pieds de hauteur, qui forme ordinairement d'assez grosses touffes, étant taillé au ciseau. Ses feuilles nombreuses portées par des queues courtes, ou presque sessiles, sont composées de trois petites folioles arrondies terminées par une petite pointe, lisses en dehors et en dedans. Ses fleurs sont jaunes, en petites grappes terminales qui se soutiennent droites; il a une sous-variété dont les folioles sont ovales, le

vert foncé, et les pédicules des feuilles longs de cinq ou six lignes, *cytisus nigricans.* Une autre, dont les feuilles et presque toutes les parties sont velues, et les fleurs d'un jaune orangé, *cytisus hirsutus*; il ne fleurit qu'en juin (prairial); et une autre dont les feuilles sont étroites, blanchâtres, très-nombreuses comme par bouquets, *cytisus foliis incanis, angustis, quasi complicatis.*

Tout terrain convient aux cytises, qui se multiplient facilement par les semences en mars (ventôse ou germinal), par la greffe, par les marcottes, et par les pieds éclatés; le *cytise de Montpellier* craint les hivers.

Diervilla de Canada, *lonicera diervilla.* C'est un petit arbuste dont les feuilles sont opposées, grandes comme les feuilles de poirier, ovales alongées terminées en pointe, dentelées finement, souvent fermées en gouttière et repliées en dedans par les bords, portées par des queues fort courtes. Ses fleurs sont jaunes, par bouquets sortant de l'aisselle des feuilles, composées d'un calice persistant, en tuyau long et divisé par le bord en cinq dents assez longues et aigues; d'un seul pétale tubulé à cinq divisions profondes qui se roulent en dehors comme celles du jasmin; il y en a une plus grande et plus jaune que les autres, qui sont d'un jaune pâle, ou d'un blanc sale; de cinq étamines dont les filets sont assez longs, d'un pistil dont l'embryon surmonté d'un stile devient une capsule fort alongée et conique à plusieurs (de deux à quatre) loges remplies de graines fines. Les fleurs, pour la forme et la grandeur, participent de celles du jasmin, et de celles du chèvre-feuille.

Il fleurit en mai (prairial), et se multiplie par les semences, les marcottes et les traces; il aime un terrain humide, et l'exposition du nord.

Eglantier. Voyez *Rose.*

Emerus ou securidaca, *coronilla emerus.* Arbrisseau qui pousse du pied un grand nombre de tiges fort rameuses qui peuvent s'élever à quatre ou cinq pieds. Ses feuilles alternes, composées de quatre à huit folioles opposées de deux à deux sur un filet et d'une impaire un peu cordiformes et petites, sont d'un beau vert, lisses et unies. Ses fleurs, par petits bouquets axillaires de deux ou trois, sont jaunes, composées d'un très-petit calice à quatre ou cinq découpures inégales; d'un pavillon échancré au milieu et renversé en arrière, ayant sur le dos une tache rouge de deux ailes ovales, et d'une nacelle d'une seule feuille serrée et presque couverte par les ailes et terminée en pointe; de dix étamines en deux faisceaux réunies par le bas et faisant gaine au pistil dont l'embryon surmonté de son stile devient une longue silique menue, renflée sur les graines qui sont cylindriques, au nombre de cinq ou six; il a une variété qui est une fois plus petite.

Il commence à fleurir vers la mi-mai (en prairial), et continue presque tout l'été, si l'on a soin de le tondre fréquemment; il se multiplie par les semences, et plus promptement par les drageons et les pieds éclatés; aime l'ombre, et s'accommode de tous les terrains.

Fabago, *zigophyllum fabago.* Plante vivace par sa racine, médiocrement intéressante, qui se multiplie de semences et de boutures; ses tiges un peu rameuses s'élèvent à trois ou quatre pieds. Ses feuilles sont opposées sur les branches conjugnées ou pinnées à une paire de folioles. Ses fleurs, qui s'ouvrent en juin (prairial), sont rougeâtres, axillaires et solitaires, ou géminées, et composées d'un calice à cinq feuilles; de cinq pétales arrondis et concaves; de dix étamines dont les filets sont recouverts chacun d'une écaille, d'un pistil dont l'embryon conique devient une capsule à cinq loges cartilagineuses, contenant plusieurs semences plates.

Digitized by Google

Cette plante aime une bonne exposition chaude et abritée, et une terre mêlée de décombres, comme le caprier; quelques-uns la nomment *faux-caprier.*

1. *Filaria* à larges feuilles dentelées, *phyllirea latifolia.* Grand arbrisseau ou petit arbre bien garni de branches, toujours vert, dont les feuilles ovales terminées en pointe, taillées presqu'en coeur du côté de la queue (qui est fort courte), très-dentelées, d'une forte étoffe, lisses et luisantes, sont opposées sur les branches, un peu moins grandes que celles de l'alaterne qui paroît plus touffu et plus feuillu que le filaria. Ses fleurs petites, peu apparentes, herbacées, par petits bouquets axillaires, sont composées d'un très-petit calice permanent à quatre dents; d'un pétale en tube fort court à quatre divisions larges et terminées en pointe; de deux étamines courtes; et de l'embryon surmonté de son stile d'une baie ronde un peu charnue, qui couvre une semence arrondie et assez grosse. Il a une sous-variété dont les feuilles ne sont point dentelées.

2. Le *filaria* à feuilles étroites, *phyllirea angustifolia*, devient moins grand que le précédent. Ses feuilles sont fort étroites, ayant à peine trois lignes de largeur sur quinze ou dix-huit lignes de longueur, unies et sans dentelures.

Il y a une variété de filaria à feuilles étroites et dentelées; et plusieurs variétés et sous-variétés de filaria qui n'ont point d'autre caractère distinctif que les feuilles; tels sont le *filaria à feuilles longues*, profondément dentelées; le *filaria d'Espagne à feuilles de laurier* dentelées, un autre *filaria d'Espagne à feuilles de laurier-rose*; le *filaria à feuilles de buis*, etc.

Les *filaria* ne sont point difficiles sur le terrain; le grand soleil ne leur convient point; ils se perpétuent par les marcottes à languette, et par les semences, dont la plupart ne lèvent que la seconde année, quoique semées dès l'automne.

Frêne épineux, fagara, *xanthoxylum clava herculis.* Le frêne épineux n'est qu'un grand arbrisseau garni de grosses épines courtes qui ne tiennent qu'à l'écorce, et qui subsistent peu de temps. Ses feuilles sont alternes, composées de six à dix folioles opposées deux à deux sur un pédicule commun terminé par une impaire; égales, lancéolées, unies par les bords, pointillées à leur surface, plus grandes que celles du frêne commun, et sujettes aux cantharides. Ses fleurs sont peu parentes, mâles et femelles sur différens individus. Les mâles ne sont composées que d'un petit calice de quatre ou cinq feuilles ovales et rougeâtres, et de quatre à sept étamines. Les femelles ne diffèrent des mâles, que parce qu'au lieu d'étamines elles ont cinq ou six stiles posés sur autant d'embryons de petites capsules terminées en pointe, qui renferment chacune un pepin ovoïde. Les fleurs naissent sur les branches par petit bouquets de cinq ou six.

Fustet, *cotinus coriaria*, *rhus cotinus.* Arbrisseau qui excède rarement six pieds de hauteur, et dont les branches sont pliantes et cylindriques. Ses feuilles sont alternes, ovales un peu raccourcies, sans dentelure, d'un beau vert, assez grandes, lisses, un peu blanchâtres en dehors, se soutenant fermes sur de longues queues, dont la prolongation fait une grosse nervure jaune avec laquelle les nervures latérales font un angle presque droit. Ses fleurs en panicules terminales sont très-petites, composées d'un calice dont le bord est divisé en cinq dents; de cinq pétales disposés en rose; de cinq étamines; et d'un pistil dont l'embryon triangulaire surmonté de trois stiles, devient une petite baie presqu'ovale contenant une semence osseuse triangulaire.

Les terrains médiocres suffisent à cet arbrisseau un peu sensible aux fortes gelées, pendant lesquelles il est bon de jeter, sur la terre autour de son pied, de la

paille ou des feuilles. Il se multiplie par les semences des pays méridionaux; et par les marcottes, qui ne s'enracinent qu'en deux ou trois ans. Cet arbrisseau répand une odeur assez forte.

Galé, ou piment royal, *myrica gale*. Petit arbrisseau qui aime l'eau et les terrains marécageux. Ses feuilles sont odorantes, alternes sur les branches, d'une forte étoffe, alongées, s'élargissant vers leur extrémité qui est aiguë; attachées les unes assez près des autres par des pédicules forts courts. Les fleurs par petits chatons écailleux le long des branches, sont mâles sur un individu, et femelles sur un autre. Elles ne sont composées que d'une écaille concave sous laquelle il y a quatre ou cinq étamines pour les fleurs mâles, et pour les fleurs femelles, un pistil dont les deux stiles surmontent un embryon qui devient une capsule un peu charnue; odorante, raboteuse à sa surface, contenant une semence sphérique.

Il se perpétue par semences, drageons et marcottes; ne peut subsister dans les terrains secs.

Ginkgo à deux lobes, *ginkgo biloba*. Cet arbre qui croît naturellement au Japon et à la Chine, a porté le nom d'*arbre aux quarante écus*, par la raison que les premiers arbres qu'on a vendus, ont coûté quarante écus. On le nomme aussi *arbre de Gordon*. On en trouve actuellement en France, qui ont plus de douze pieds de hauteur; mais il n'y a pas encore fleuri.

Les fruits de cet arbre sont des noix ovales arrondies, de la grosseur d'une prune de damas, jaunâtre dans leur maturité, et qui, sous un brou charnu d'un goût âpre, contiennent une coque ligneuse, mince, fragile, blanchâtre, ovale, un peu pointue aux deux bouts, avec un angle longitudinal sur un côté. Cette coque renferme une amande blanche, à chair un peu ferme, bonne à manger, et qui a même une saveur assez agréable, lorsqu'on la fait rôtir sur les charbons, comme les châtaignes. On les présente au dessert dans le pays, et on les regarde comme propres à faciliter la digestion; on les emploie aussi dans divers ragoûts.

Le ginkgo acquiert la grosseur et l'étendue d'un fort noyer, et il est remarquable par la forme singulière de ses feuilles qui sont fendues en deux; ce qui forme deux lobes: elles sont larges d'environ trois pouces. Cet arbuste paroît se plaire dans toutes sortes de terrains; on l'expose ordinairement en plein air. Il se multiplie des drageons qui poussent au pied: cet arbre résiste, sans être couvert, à la forte gelée.

Grenadille, ou fleur de la passion, *passiflora coerulea*. Grand arbrisseau grimpant et sarmenteux, dont les feuilles sont grandes, palmées très-profondément à cinq digitations longues, étroites, pointues, unies par les bords, et sont portées par de longues queues ordinairement garnies d'une grande vrille. La fleur est solitaire, axillaire, et éphémère, fort grande, excédant quelquefois trois pouces d'étendue, composée d'un calice très-ouvert, à cinq divisions très-grandes terminées par un petit crochet; de cinq pétales fort alongés, de même forme et longueur que les divisions du calice; de cinq étamines, et d'un pistil de la forme d'une colonne, terminé par trois stiles ressemblant à des cloux, dont l'embryon garni à sa base d'une couronne monopétale frangée à deux ou trois rangs de longs filets, devient un fruit charnu, presque ovale, de couleur aurore qui renferme un mucilage, et un grand nombre de semences. Cette fleur, dans laquelle on croit apercevoir tellement quellement une partie des instrumens de la passion, est de couleurs jaune et violet clair, et aussi singulière que belle. Elle ne subsiste qu'un jour, mais l'arbrisseau en donne un très-grand nombre pendant l'été, si on l'arrose

fréquemment et abondamment dans la saison Il se multiplie de semences, de drageons et de marcottes. Dans les grands hivers, il a besoin de bons abris sur le pied et sur les sarmens.

Il y a un grand nombre d'espèces et variétés de grenadilles, dont les unes ne sont pas préférables à celles-ci; les autres demandent la serre-chaude.

Guaïacana, ou plaqueminier, *diospyros lotus*. Arbre agréable par son port, et par ses feuilles qui sont étoffées, ovales terminées en pointe, imitant un peu celles du poirier, mais beaucoup plus grandes, vertes et lisses en dedans, blanchâtres en dehors, et un peu cotonneuses, unies par les bords, attachées alternativement sur les branches par des queues assez longues. Ses fleurs, qui ont peu d'éclat et qui paroissent vers la mi juin (mi-prairial), sont axillaires, solitaires et plus souvent par bouquets de trois ou quatre, composées d'un calice persistant à quatre divisions presque cordiformes qui serrent et laissent peu paroître un pétale divisé en quatre très-profondément; de huit étamines, dont les sommets longs et presque coniques sont portés par des filets fort courts; d'un pistil, dont les quatre stiles ou le stile divisé en quatre avec autant de stigmates, repose sur l'embryon arrondi d'un petit fruit rond ou sphérique charnu, succulent, portant à sa base les échancures du calice qui croissent avec lui, et contenant sept ou huit semences en autant de loges. Sur les individus qui portent ces fleurs hermaphrodites, il se trouve des fleurs qui ne sont que femelles. Quelques individus ne produisent que des fleurs mâles.

Le *guaïacana de Virginie*, dont le fruit est fort gros (près de deux pouces de diamètre), et les feuilles grandes ressemblant à celles du limonnier, est moins grand.

Le *plaqueminier* fleurit vers la mi-juin (à la fin de prairial); il se multiplie de semences et de drageons enracinés. Dans sa jeunesse, il craint un peu les fortes gelées. Celui de Virginie se multiplie par les marcottes.

Halesia, *halesia tetraptera*. Cet arbre, originaire de Caroline ou de Géorgie, s'élève à quinze ou vingt pieds, et forme une tête fort rameuse. Ses feuilles sont alternes, ovales, lancéolées, dentelées. Ses fleurs, par longues grappes axillaires de six ou sept, sont blanches et très-parentes, composées d'un calice entier à quatre ou cinq dents; d'un pétale tubulé à quatre ou cinq divisions; de douze à seize étamines; et d'un pistil dont l'embryon devient un noyau à quatre ailes, et à quatre loges qui contiennent chacune une semence.

Cet arbre, qui se propage par les semences, et qui fleurit en été, a une variété, dont le fruit n'a que deux angles, et deux loges.

Hamamelis, ou trilopus, est un arbrisseau de huit ou dix pieds, dont les feuilles sont grandes, ovales, alternes, d'un vert jaune, à dentelures grandes et profondes, ressemblant un peu à celles du noisetier. Ses fleurs par bouquets axillaires sont jaunes, composées de deux calices, dont l'extérieur est formé de deux ou trois petites feuilles inégales, et l'intérieur est entier à quatre échancrures profondes et ovales; de quatre pétales linéaires, fort longs, repliés diversement (peut-être le calice intérieur doit-il être réputé pétale; et la fleur auroit double rang de pétales); de quatre étamines fort courtes; d'un pistil, dont le double embryon surmonté de deux stiles, devient une capsule ligneuse à deux loges contenant chacune une semence ovoïde. Cette capsule est à moitié couverte par le calice persistant.

Cet arbrisseau, dont la fleur est singulière, peu apparente (en automne), se multiplie

multiplie de marcottes et de semences de Virginie, et aime les terres maigres, humides, et ombragées. Quelques individus n'ont que des fleurs mâles; d'autres n'en ont que de femelles.

Hydrangea, *hydrangea arborescens*. Les feuilles de cet arbrisseau sont grandes, dentelées régulièrement, opposées, ovales terminées en pointes minces, d'un vert tendre, sillonnées et inégales par la surface intérieure; ses fleurs en bouquet terminal, ou en parasol, paroissent dans l'été vers la fin de juillet (thermidor); elles sont blanches, fort petites, composées d'un calice en godet à cinq dents courtes; de cinq pétales arrondis et concaves; de dix étamines dont les filets sont fort longs; et d'un pistil dont les deux stiles sont gros et courts, et dont l'embryon devient une capsule couronnée par les échancrures du calice, divisée en deux loges qui contiennent de petites graines anguleuses.

Il se multiplie par les marcottes et les drageons, aime peu le soleil, et n'est pas difficile sur le terrain, préfère celui qui est frais, et même humide; c'est un arbrisseau médiocrement intéressant.

Jasmin commun, *jasminum officinale*. C'est un arbrisseau qui pousse beaucoup de sarmens anguleux, verts, souples, dont les feuilles sont opposées, assez distantes, composées de quatre à six folioles et une impaire plus grande, arrondies à leur naissance, terminées en pointe aigue; ses fleurs sont blanches, odorantes, de grandeur médiocre, disposées en bouquet terminal, composées d'un calice fort court, persistant, à cinq divisions longues, très-étroites et pointues; d'un pétale en entonnoir dont le tube est long, étroit, cylindrique, et le bord est découpé profondément en cinq parties ovales terminées en pointe, qui se roulent ou se recourbent en dehors; de deux petites étamines, et d'un pistil à un stile, quelquefois deux, dont l'embryon devient (rarement) une petite baie un peu oblongue qui renferme deux semences. Il a deux sous-variétés panachées, l'une de blanc, l'autre de jaune, délicates et difficiles à défendre de l'hiver.

Il se multiplie de marcottes, de boutures, et plus ordinairement de drageons ou éclats enracinés, et se plante en bonne exposition, souvent contre les murs; si le terrain est un peu humide, il produira beaucoup de fleurs en juin (prairial) et le reste de l'été.

2. *Jasmin* jaune des bois, *jasminum fruticans*. Arbrisseau de quatre ou cinq pieds de haut, dont les rameaux nombreux, fort menus, verts, souples, anguleux, portent beaucoup de petites feuilles, les unes simples, les autres ailées, ternées, quelquefois alternes, le plus souvent opposées; ses fleurs sont terminales, jaunes, sans odeur, plus petites que celles du jardin sarmenteux. Il ne se propage que trop par les traces; c'est pourquoi plusieurs personnes le laissent dans les haies, et ne l'admettent point dans les jardins.

3. *Jasmin* de Virginie, *Bignonia radicans*. Il se met en palissade, et monte à plus de douze pieds de haut, lorsqu'il est un peu âgé; sa fleur est longue comme le doigt, et de la même grosseur; sa couleur est abricot. Il n'a point d'odeur. Il aime beaucoup l'eau et l'exposition du midi. Il se multiplie de boutures, elles doivent être faites d'un bois de deux ans; mais de trente qu'on fera, il n'en prendra peut-être pas une douzaine; on met ces boutures en pleine terre, dans une bonne exposition, et on les entretient dans l'humidité par de fréquens arrosemens; toutes pousseront des feuilles; mais rien n'assure pour cela qu'elles ont des racines. Il ne faut pas les relever de l'année. Au printemps suivant, on examinera celles qui jettent des feuilles, et alors on est sûr de celles qui ont pris racine; car les autres

se dessèchent entièrement. Ainsi il faut deux ans pour profiter d'une bouture qui ne donnera de la fleur qu'au bout de deux autres années.

On peut encore multiplier cet arbrisseau en couchant les branches en terre, ou par ses racines. Il y a deux espèces, la grande et la petite.

Jasminoïde, *Jasminoïde*, *lycium Europæum*. Arbrisseau dont la tige est fort garnie de branches menues, et souples, et armées de fortes épines à leur extrémité. Ses feuilles sont longues, étroites, entières, molles, d'un blanc argenté, rassemblées plusieurs à un même noeud, et comme verticillées, mais alternes et solitaires vers l'extrémité des branches; ses fleurs assez parantes, blanches, ou lavées de rouge, s'ouvrent au commencement de juin (prairial), et sont composées d'un calice court, en godet divisé peu profondément en cinq échancrures larges et obtuses, et persistant; d'un pétale tubulé, découpé par le bord en cinq parties ovales qui se renversent en dehors; de cinq étamines, et d'un pistil, dont l'embryon arrondi et surmonté d'un stile devient une petite baie sphérique contenant en deux loges plusieurs semences réniformes.

Ses principales variétés sont : le *Jasminoïde de la Chine* à fleurs bleuâtres, et à feuilles larges ou feuilles de pourpier de mer : le *Jasminoïde d'Afrique* à fleurs purpurines, et plusieurs autres tant de la Chine que du Cap, et du Pérou, sur lesquelles on s'étendra d'autant moins, que ces arbrisseaux un peu sensibles aux fortes gelées multiplient trop leurs traces, et sont plus propres à faire variété que décoration.

Itea, *Itea Virginica*. Cet arbrisseau du Canada, a les feuilles alternes, ovales alongées terminées en pointes, finement et régulièrement dentelées, portées par des queues courtes; ses fleurs blanches, formant un épi terminal, sont composées d'un petit calice entier à cinq divisions pointues; d'un pétale divisé très-profondément en cinq (quelquefois davantage) parties longues, étroites, aigues; de cinq étamines, et d'un pistil, dont le stile persistant surmonte l'embryon d'une capsule très-longue, terminée par le stile, qui s'ouvre en deux comme une silique, et contient un grand nombre de petites semences ovoïdes.

Il se multiplie par les marcottes couchées en automne, et s'accommode de tout terrain frais et humide et de toute exposition; ses fleurs paroissent en juin (prairial), et sont fort parantes lorsqu'elles sont nombreuses.

Kalmia, *kalmia latifolia*. Arbrisseau de Virginie, haut de dix à douze pieds, d'une forme peu régulière et peu agréable, dont les feuilles sont opposées trois à trois sur les branches, larges de sept ou huit lignes, longues d'environ dix-huit lignes, terminées en pointe, unies par les bords, sans nervures latérales apparentes, d'une étoffe forte. Ses fleurs rouges, rassemblées en gros et beau bouquet terminal, s'ouvrent en juin (prairial), quelquefois en septembre (fructidor), et sont composées d'un petit calice à cinq échancrures ovales terminées en pointe; d'un seul pétale en tube fort court évasé en soucoupe peu profonde, et découpées par le limbe en cinq divisions peu profondes, larges, terminées par une petite pointe; de dix étamines courtes qui cachent leurs sommets dans des enfoncemens formés dans le pétale; d'un pistil dont le stile repose sur l'embryon d'une capsule aplatie, ronde, à cinq loges qui contiennent de petites semences ovoïdes.

Cet arbrisseau, qui s'élève à cinq ou six pieds, a une variété qui n'est qu'un arbuste de huit à dix pouces, *kalmia angustifolia*, dont les feuilles sont fort étroites, persistantes, lancéolées par l'extrémité, sans nervures latérales, et dont les fleurs

Digitized by Google

de couleur pourpre, moins grandes que celles du précédent, sortent deux ou trois de l'aisselle des feuilles.

Ils se perpétuent par les semences envoyées de Virginie ou de Pensylvanie, les marcottes et les drageons, et aiment l'exposition du nord, et un terrain maigre.

Lauréole. On a décrit ci-devant le *bois joli*, espèce de lauréole, thymélée, garou, etc. Celle ci se nomme *lauréole* mâle, *daphne laureola*, ou garou toujours vert. C'est un arbrisseau haut de deux ou trois pieds peu rameux. Ses branches cylindriques et souples portent des feuilles alternes, mais à leur extrémité elles sont rassemblées sans ordre en touffe nombreuse, sessiles, persistantes, lisses, luisantes, d'une étoffe forte et épaisse, lancéolées. Ses fleurs sont en bouquet fort court de deux ou trois, axillaire; elles sont sans calice, n'ont qu'un pétale tubulé, dont le bord est divisé en quatre parties ovales terminées en pointe; huit étamines, longues, et courtes alternativement; et un pistil dont l'embryon surmonté immédiatement d'un stigmate devient une baie charnue contenant une semence osseuse. Les fleurs étant petites et de couleur presque herbacée, n'ont point d'éclat; il a une variété à feuilles panachées. Tout terrain lui convient.

On omet plusieurs variétés de lauréole, telles que le *garou pontique* à feuilles de citronnier; le *garou des pyrénées* à feuilles de genevrier; le *petit garou* que les Provençaux nomment *tarton-raire*; sous-arbrisseau dont les branches et les feuilles sont entièrement couvertes d'un duvet blanc, et dont les fleurs sont axillaires, petites, d'un blanc un peu lavé de rouge; le *garou à feuilles de polygala*, dont les fleurs sont jaunâtres; le *garou* nu la *passerine velue* à feuilles de petit sédum, etc. dont les unes sont peu propres à la décoration, les autres veulent des terres incultes.

Le *garou* à feuilles de lin, *thymelaea foliis lini*, peut paroître un peu plus intéressant par son bois et son écorce qui sont employés pour les vessicatoires et cautères; on le nomme vulgairement *sain-bois*. C'est un petit arbuste de dix ou onze pouces, rameux dès le pied, dont les feuilles sont très-étroites, lancéolées, terminées en pointe aiguë, naissant fort près les unes des autres, surtout à l'extrémité des branches où elles sont presque imbriquées. Ses fleurs en petites panicules terminales sont petites, blanches, ou lavées de rouge.

Mais le plus estimable de tous est le petit *thymelaea* des Alpes, odorant, *thymelaea alpina linifolia humilior*, *flore purpureo odoratissimo*, *daphne cneorum*, sous-arbrisseau, qui excède rarement un pied de hauteur, et formant une touffe ou un petit buisson assez régulier. Ses feuilles sont persistantes, petites, linéaires, lisses, éparses le long des branches, rapprochées vers l'extrémité, et d'un beau vert. Ses fleurs sont par petites ombelles terminales qui forment un bouquet large de dix à douze lignes; elles paroissent pendant tout le mois de mai, sont de couleur de rose ou un peu purpurines, et d'une odeur très-agréable. Quelquefois il fleurit plutôt, et donne de secondes fleurs pendant l'automne.

Cette jolie *lauréole* et toutes les autres aiment l'ombre, se propagent par les marcottes, et par les graines, qu'il faut semer aussitôt qu'elles sont mûres.

Laurier commun ou laurier-franc, *laurus nobilis*. Grand arbrisseau ou petit arbre, dont les rameaux forts et pliants sont très-garnis de feuilles alternes, persistantes, dures, luisantes, d'un beau vert foncé, entières, unies par les bords, ovales, très-alongées et terminées en pointe. Ses fleurs sont petites, axillaires, quelques-unes solitaires, la plupart en petits bouquets, sans calice, composées d'un seul pétale divisé jusqu'à sa base en quatre ou cinq parties ovales, concaves, ter-

minées en pointe ; de neuf étamines, disposées trois à trois; d'un pistil dont l'embryon surmonté d'un stile devient une petite baie ovale, pointue, dont la base est enveloppée du pétale persistant, et qui renferme une semence ovoïde. Ses fleurs font peu d'effet; il s'en trouve de mâles et de femelles sur le même individu.

Il se multiplie de semences, de drageons et de marcottes ; et résiste mieux à l'hiver contre un mur au nord, qu'à toute autre exposition. Ses variétés, *à feuilles étroites*, et *à fleur double*, sont peu recherchées; celle à feuilles ondulées par les bords est moins sensible aux gelées.

Laurier alexandrin, *ruscus latifolius fructus folio innascente.* Variété de houx-frogon, qui s'élève beaucoup plus, et se garnit moins de branches. Les parties de la fructification sont les mêmes. Les feuilles longues de deux pouces, larges de huit ou neuf lignes, sont opposées, aiguës par les deux extrémités, presque sessiles, fortes quoique peu épaisses, un peu ondulées sur les bords; toutes leurs nervures naissent de sa base et se terminent à la pointe; vers le milieu de la grande nervure il sort une petite feuille; et de son aisselle une fleur à laquelle succède une baie portée par un petit pédicule.

Il a une variété à feuilles étroites ; une autre aussi à feuilles étroites dont les fleurs et les baies sont terminales ; et une autre dont les feuilles sont ovoïdes larges à leur base qui embrasse presque la tige, terminées en pointe aiguë, sessiles, alternes, et portent des fleurs mâles et des fleurs femelles séparées, axillaires, et des baies sur un long pédicule. Ses feuilles sont moins grandes que celles du premier.

Les semences, et plus promptement les pieds éclatés et les drageons, multiplient ces arbrisseaux toujours verts, qui aiment l'ombre, et qui sont agréables par leurs fruits rouges.

Laurier-cerise, *prunus lauro-cerasus.* Petit arbre toujours vert, dont les bourgeons gros, souples et peu nombreux, portent sur de courts pédicules de grandes feuilles alternes, ovales oblongues, épaisses et fermes, lisses, fort luisantes, d'un beau vert, simples entières, ayant sur les bords quelques dentelures rares, et très-peu profondes. Ses fleurs en bouquets axillaires sont composées d'un calice en godet à cinq échancrures aiguës et peu profondes ; de cinq pétales blancs, arrondis, disposés en rose ; de vingt à trente étamines, et d'un pistil dont le stile termine l'embryon d'une baie presque ovale, arrondie sur son diamètre, charnue, qui renferme un noyau tendre.

Le laurier-cerise donne en mai (floréal) ses grappes de fleurs en pyramides, qui font un bel effet. Il a deux variétés, l'une *à feuilles panachées de jaune*, l'autre *à feuilles panachées de blanc.* Il se perpétue par les semences, les marcottes, les boutures et la greffe, aime l'exposition du nord abritée.

Le petit *laurier-cerise*, laurier-cerise de Portugal, Azarero, *lauro-cerasus lusitanica minor*, est moindre dans toutes ses parties; ses feuilles sont moins alongées ; ses bourgeons sont teints de rouge. Il se multiplie par semences, marcottes et boutures ; ses fleurs sont blanches, en longs épis denses, latéraux, et suivies de baies rouges, et enfin noires.

Laurier-sassafras, *laurus sassafras.* Ce laurier n'est qu'un abrisseau de sept ou huit pieds de hauteur, dont les feuilles alternes, portés par de longues queues, sont grandes, les unes ovales et entières, les autres à trois lobes profonds, et tombent partie en automne, partie au printemps après la naissance des nouvelles; de sorte que cet arbrisseau n'est jamais entièrement dépouillé. Ses petites fleurs par bouquets axillaires de trois ou quatre, portées par un petit pédicule, sont

Digitized by Google

jaunes, peu parentes, de la même forme que celles du laurier commun; les mâles, qui viennent sur un individu, ont huit étamines; les femelles, qui naissent sur un autre individu, ont un pistil dont l'embryon devient une baie bleue, ovale.

Cet arbrisseau intéressant par ses usages en médecine, et par la grandeur et la diversité de forme de ses feuilles, se multiplie par ses semences envoyées de Boston et de plusieurs cantons de l'Amérique septentrionale, qui souvent ne germent que la seconde ou la troisième année; et par boutures qui ne s'enracinent que très-difficilement et en plusieurs années. Il est plus expéditif d'en faire venir du plant des pays où il est très-commun. Un sol léger et humide, une bonne exposition, quelqu'abri dans les premiers hivers, et des arrosemens pendant l'été, si le terrain est sec, sont nécessaires pour sa conservation et son succès.

Laurier-tin, *tinus*, *viburnum tinus*. Cet arbrisseau toujours vert, haut de trois ou quatre pieds, est fort garni de branches qui souvent sont quadrangulaires et rouges à leurs jeunes sommités. Les feuilles sont opposées, ovales fort alongées et pointues, simples, entières, d'un vert foncé luisant, un peu cotonneuses en dehors sur les nervures. Les fleurs disposées en grand nombre par bouquets terminaux dont les tiges rameuses sortent d'une enveloppe commune ou collerette de petites feuilles étroites, sont petites, blanches lavées de rouge, subsistant long-temps, et composées d'un petit calice persistant à cinq divisions; d'un pétale en cloche divisé en cinq parties arrondies; de cinq étamines, et d'un pistil dont l'embryon devient une petite baie charnue, dont l'ombilic est bordé des échancrures du calice, et qui renferme une semence presque pyriforme.

Il donne des fleurs pendant la plus grande partie de l'année. Il a plusieurs variétés, dont les deux principales sont *la panachée de jaune*, et *la panachée de blanc*. Les semences, les drageons, les marcottes, et même les boutures, le perpétuent. Tout terrain lui convient, et le pied d'un mur au nord.

Lierre, *hedera helix*. Arbrisseau grimpant, ou rampant, ou druit s'il est formé et taillé au ciseau, dont les sarmens s'attachent avec des griffes aux arbres et aux murailles. Ses feuilles sont alternes, persistantes, portées par de longues queues, d'une étoffe forte, luisantes, de forme peu constante, ovales, aiguës, entières ou presque entières sur les vieilles branches, à trois ou à cinq lobes pointus sur le jeune bois. Ses fleurs en ombelle terminale dont les rayons, partant d'un même point nus et sans enveloppe, en ont une partielle de dix ou douze petites feuilles, sont petites, vertes, formées d'un embryon qui porte un petit calice à cinq échancrures; cinq pétales oblongs et pointus disposés en étoile; cinq étamines, et un stile. L'embryon devient une petite baie ronde, contenant cinq semences. Il a une variété *à feuilles panachées de blanc*; et une *à feuilles panachées de jaune*.

Lilas, *syringa vulgaris*. Arbrisseau de huit à dix pieds de hauteur, peu rameux, dont les feuilles sont opposées, grandes, cordiformes, lisses, unies par les bords, d'une consistance foible, portées par de longues queues. Ses fleurs sont d'une odeur agréable, petites, d'un pourpre violet, très-nombreuses, en grandes panicules terminales et rameuses; composées d'un petit calice alongé en vase à cinq échancrures aiguës et peu profondes; d'un pétale en tube long, divisé par le bord en quatre segmens arrondis et concaves; de deux étamines courtes, et d'un pistil, dont l'embryon surmonté de deux stigmates en lame, devient une capsule assez grande, plate, pointue, à deux loges, contenant chacune une semence plate, longue, pointue par les deux extrémités.

Digitized by Google

Le *lilas* a plusieurs variétés; une *à fleur d'un bleu pâle*; une *à fleur blanche*, qui a deux sous-variétés, l'une à feuilles panachées de jaune, l'autre à feuilles panachées de blanc.

2. Le *lilas* de Perse est un petit arbrisseau qui pousse de longs rameaux grêles, peu garnis de feuilles, et terminés par des grappes de fleurs moins nombreuses, plus petites, et sans odeur. On en distingue trois variétés; l'une *à feuille de troëne, et à fleur pourpre*; l'autre *à feuille de troëne, et à fleur blanche*; et l'autre *à fleur bleue*, et à feuilles, les unes entières, la plupart découpées et même ailées, composées de deux jusqu'à six folioles. Ces petits lilas souffrent le ciseau.

Tous les *lilas* fleurissent en mai (floréal), et se perpétuent par les marcottes et les drageons. Ceux du Perse n'aiment pas les terres maigres et sèches; les autres s'accommodent de tous les terrains.

Liquidambar. C'est un arbre exotique dont les branches souples portent dans un ordre alterne, sur des pédicules assez longs, des feuilles découpées en cinq échancrures inégales ou lobes dentelées finement; souvent le lobe du milieu se découpe en de moindres échancrures; ces feuilles ressemblent beaucoup à de petites feuilles d'érable plane; elles se plient et se contournent en divers sens. Les fleurs sont mâles et femelles, terminales; les mâles sont en épi sortant d'un calice ou d'une enveloppe commune formée de six petites feuilles alternativement inégales, ovales et concaves; ces fleurs ne consistent qu'en un grand nombre d'étamines courtes. A la base du même épi, les fleurs femelles sont rassemblées en une masse globuleuse sur un pareil calice, et ne montrent que des embryons portant chacun deux stiles. Il se forme un fruit rond qui contient dans des alvéoles creusées dans sa surface des capsules provenues de ces embryons, et contenant chacune une semence oblongue, ailée.

Cet arbre, dont les feuilles écrasées répandent une odeur agréable, se multiplie par marcottes, et par les semences apportées de Virginie, de la Louisiane, de la nouvelle Espagne; il aime l'ombre et l'humidité.

Mélèse d'Europe, *larix folio deciduo conifera.* Fort grand arbre qui s'élève droit, étale ses branches pliantes, et les incline vers la terre. Ses feuilles rassemblées par faisceaux alternes en très-grand nombre, sortant d'une espèce de tubercule écailleuse, sont plates, très-étroites, molles, pointues, presque setacées, d'un beau vert, et tombent à l'entrée de l'hiver. Ses fleurs tant mâles que femelles, et toutes les parties de la fructification, sont les mêmes que celles du cèdre du liban; mais ses cônes sont beaucoup moins gros, et d'une belle couleur pourpre.

On en distingue plusieurs variétés, telles que le *mélèse rouge d'Amérique*, le *mélèse tortueux de Sybérie*, qui ne diffèrent que par la couleur du fruit, ou du bois, ou par le port de l'arbre plus droit ou plus tortueux. Tous aiment l'ombre, les terres sableuses, et se multiplient de graines recueillies en mars (ventôse) dans leur parfaite maturité, lorsque les cônes commencent à s'ouvrir et les laisser tomber, semées en terrines sur couches tempérées, défendues du soleil, très-peu enterrées. Le jeune plant se met en pleine terre lorsqu'il a trois ou quatre ans.

Merisier à fleurs doubles. Voyez *Cerisier.*

Mespilus. Pour ne pas multiplier les répétitions, on comprend sous le nom

générique latin *mespilus* plusieurs espèces et variétés dont les caractères sont presque tous les mêmes.

1. L'*aubépine*, ou noble-épine, *mespilus apii folio sylvestris, spinosa, sive oxyacantha*, est un grand arbrisseau, et dans un bon terrain devient un petit arbre. Le ciseau peut lui donner diverses formes, en faire de grandes, ou de basses palissades. Ses branches sont nombreuses, diffuses, armées d'épines fortes et aiguës. Ses feuilles sont alternes, portées par des queues garnies près de leur naissance de deux stipules dentelées et fort larges à leur extrémité, vertes en dehors et en dedans, profondément découpées, dentelées, élargies à leur base. Ses fleurs sont blanches, agréablement odorantes, rassemblées en bouquets terminaux, et composées d'un calice à cinq échancrures; de cinq pétales arrondis, concaves et sessiles; d'une vingtaine d'étamines, et d'un pistil, dont l'embryon qui est le calice porte deux stiles, souvent un seul. Ses fruits sont de petites baies rouges, rondes, charnues, ombiliquées, contenant une ou deux semences osseuses.

Elle a deux belles variétés; l'une *à fleur rouge*, et l'autre *à fleur double et blanche*.

L'*épine* ou *aubépine de glastonbury*, qui porte des fleurs deux fois l'an; l'*aubépine à feuilles cotonneuses* ou velues, et à grosses semelles ou baies; la *grande aubépine de Virginie*, etc. méritent place dans les jardins.

2. *Azerolier* des bois, *azaronia. Mespilus apii folio laciniato.* Il devient plus grand dans toutes ses parties que l'aubépine. Ses bourgeons sont plus gros, et sont garnis de feuilles environ un tiers plus longues que larges, étroites vers la la queue qui est fort courte, découpées assez profondément en trois pièces, dont celle du milieu qui est la plus grande se sous-divise en trois dents presque égales et pointues; et les deux latérales en deux dents très-inégales. Les premières feuilles des bourgeons sont petites, ovales aiguës par les deux extrémités, n'ont que trois ou quatre dents, et ne sont point découpées; celles qui naissent au-dessus sont plus grandes, plus larges, et ont sept ou huit grandes dents aiguës, inégales, sans découpures: de sorte qu'il n'y a que les grandes feuilles qui soient vraiment laciniées. Ses fleurs sont beaucoup plus grandes que celles de l'aubépine. Ses fruits, de la grosseur d'une cerise, contiennent deux ou trois noyaux, par conséquent les pistils ont deux ou trois stiles; rarement les fleurs ont vingt étamines.

L'*Azerolier d'Italie* à gros fruit blanc est au nombre des arbres fruitiers. Sa sous-variété à gros fruit rouge, ou épine d'Espagne, n'a pas tant de fleurs au bouquet que le précédent (de dix à quinze); mais elles sont plus grandes. Ses fruits ronds, ou un peu turbinés, ont jusqu'à neuf ou dix lignes de diamètre, et ne sont pas désagréables au goût; ils sont lisses et d'un beau rouge. Comme on cultive ces deux variétés pour leurs fruits, dont on fait quelque cas et quelque usage dans les pays méridionaux, la culture rend leurs fruits plus gros, leurs feuilles plus grandes, et presque toutes profondément découpées, et leur fait perdre toutes ou presque toutes leurs épines. On trouve dans les bois quelques autres variétés de cet azerolier, qui méritent peu de considération; une a les fruits petits, alongés, un peu pyriforme, de couleur jaune-pâle.

L'*Azerolier de Canada* devient grand en peu d'années; il est armé de beaucoup d'épines fortes; ses feuilles ressemblent peu à celles de l'érable ou de l'alisier auxquelles on les compare; il porte de beaux bouquets de fleurs à peu près de la même grandeur que celles de l'*azerolier des bois*, qui n'ont ordinairement

qu'une dixaine d'étamines et qnatre ou cinq stiles. Ses fruits sont d'un beao rouge brillant, et contiennent quatre ou cinq noyaux.

L'*Azerolier de Virginie* dont les épines sont fortes et grandes, dont les feuilles sont entières, larges, et presque rondes à leur extrémité, étroites et aiguës vers la queue qni porte deux stipules eo forme de petites folioles ovales alongées, dentelées finement comme les feuilles; elles sont d'un beau vert très-luisant. Ses fruits d'un béau rouge éclstant ne cootiennent pour la plupart que deux gros noyaux. Oo lo nomme communément *azerolier à feuilles de poirier.*

Un autre *azerolier de Virginie* qui devient moins grand que le précédent, qui est armé de plus longues épines, et doot les feuilles sont moiodres, alongées, luisantes.

L'*azerolier* ou l'*épine de Pinchaw*, arbrisseau peu régulier à épines longues et menues, dont les fruits sont jaunes; les feuilles cotonneuses en dessous; et dont les fleurs petites, solitaires, ou deux ou trois sur le même pédicule, sont axillaires.

L'*Azerolier-corail*, très-brillant par ses fleurs, et ses gros fruits d'un rouge de corail. Il acquiert la taille d'un petit arbre, forme une assez belle tête. Ses feuilles sont si profondément découpées et dentelées, qu'elles paroissent lobées. Ses épines sont fortes et recourbées.

L'*Azerolier-poirier*, arbre moyen qui soutient bien ses rameaux gros et forts. Ses yeux sont différens de ceux du poirier; ses feuilles d'un vert foncé en dedans, blanchâtres en dehors, assez grandes, ovales, presqu'également étroites, par les deux extrémités, très-dentelées, longues de trois à trois pouces et demi sur vingt ou vingt-quatre lignes, sont portées par des queues longues d'un pouce. A ses beaux bouquets de fleurs blanches succèdent de petits fruits pyriformes, d'environ un pouce de diamètre. Il se greffe sur le poirier, le coignassier, l'aubépine, et c.

L'*Azerolier-pommier*, qni devient plus grand que les azeroliers proprement dit, mais moindre que le précédeot. On pourroit le regarder comme une espèce de pommier, dont la fleur est fort grande, par bouquets, entièrement semblable à une grande fleur de pommier totalement blanche, sans sucun mélange d'incarnat. Ses fruits sont de fort petites pommes, dont on côté est teint d'un beau rouge vif, et l'autre est jaune; ils ont des pepins et des loges séminales comme les pommes; leur chair est jauoe. Ils ont on pouce de diamètre sur autant de hauteur; sont de forme un peu alongée; leur ombilic est étroit, et leur queue fort menue, longue de six à douze lignes. Ses feuilles sont longues de quatre à cinq pouces, larges de deux à trois; lisses, d'un beau vert, dentelées finement, larges ou ovales vers leur base, portées par des qneues longues de deux pouces. Il se greffe mieux sur le pommier que sur l'subépioe.

3. Le *Buisson* ardeot, ou pyracantha, *mespilus aculeata amygdali folio*, n'est qu'un arbrisseau touffu, dont les branches soot opposées, très-nombreuses et armées de beaucoup d'épioes fortes et aiguës. Ses feuilles, dont il conserve une partie pendaot l'hiver, sont entières, simples, ovales alongées, lisses, finement dentelées. Ses fleurs tant soit peo lavées de rouge, rassemblées en bouquets nombreux et garnies d'un grand nombre d'étamioes, sont à peu près de la grandeur de celles de l'aubépine. Elles nouent presque toutes et donnent des bouquets fort garnis de petites baies arrondies, d'un rouge écarlste, ou d'un beau ponceau, contenant cinq petits noysox. Ces baies subsistant presque tout l'hiver, rendent alors cèt arbrisseau plus brillant qu'il ne l'est par ses fleurs au printemps.

4. L'Amelanchier,

4. L'Amelanchier, *mespilus folio rotundiori, fructu nigro subdulci*, est un arbrisseau de quatre ou cinq pieds, dont les branches assez nombreuses et sans épines portent des feuilles ovales raccourcies, arrondies par les extrémités, finement dentelées, lisses, d'un vert souvent un peu rougeâtre. Les cinq pétales de ses fleurs sont longs et étroits, d'un blanc terne. Ses fruits sont d'un bleu tirant sur le noir, d'une saveur douce, et contiennent de trois à dix pepins.

L'*Amelanchier de Canada* diffère du précédent par ses feuilles moins raccourcies, et par ses fleurs en bouquet, d'un blanc pur, dont les pétales sont arrondis.

L'*Amelanchier cotonaster mespilus, folio subrotundo, fructu rubro*, est un petit arbrisseau dont les branches nombreuses et tortueuses sont garnies de feuilles entières, unies par les bords, blanchâtres et cotonneuses en dehors, ovales arrondies. Ses fleurs par petits bouquets axillaires de deux à cinq, sont petites, de couleur herbacée, qui n'ont le plus souvent que trois stiles. Il leur succède de petites baies rouges qui contiennent trois semences.

5. Le *néflier*, ou mêlier, *mespilus germanica*, est un arbrisseau tortueux, dont les rameaux armés de fortes épines portent sur des queues très-courtes des feuilles ovales alongées, grandes, pointues par les deux extrémités, un peu cotonneuses en dehors, unies par les bords ou n'ayant que quelques dents peu profondes. Ses fleurs sont grandes, blanches, solitaires, terminales, sessiles ou presque sessiles; les découpures de leur calice persistant sont longues et pointues. Ses fruits ou nèfles bien arrondis sur leur diamètre, raccourcis et un peu turbinés, terminés par un ombilic fort large et couronné par les échancrures du calice, contiennent cinq noyaux osseux. Comme cet arbrisseau se multiplie dans les bois et dans les haies, on en trouve plusieurs variétés qui ne diffèrent que par la grosseur de leurs fruits.

La culture fait acquérir à cet arbrisseau la taille d'un petit arbre, plus de grandeur à ses feuilles et à ses fleurs, et le désarme de ses épines.

Tous les arbres, arbrisseaux et arbustes compris dans cet article sont très-agréables en mai (floréal) par leurs fleurs, et en automne par leurs fruits. Ils se multiplient par les semences, la plupart par les marcottes et les boutures, et se greffent les uns sur les autres; ils ne sont point difficiles sur le terrain.

Millepertuis en arbrisseau, ou plutôt en arbuste, *hypericum frutoscens*. Il a les feuilles opposées et sessiles sur des tiges grêles; elles sont larges à leur naissance, et diminuent assez régulièrement jusqu'à leur extrémité, qui est pointue; les bords sont unis et pointillées. Ses fleurs en bouquets terminaux, qui sont comme formés de plusieurs bouquets partiels opposés deux à deux sur le prolongement de la branche, paroissent en juin et juillet (messidor), et sont composées d'un calice persistant, à cinq échancrures profondes, longuettes et pointues; de cinq pétales jaunes, ovales alongés; d'un grand nombre d'étamines de trente à cinquante réunies par le bas en cinq faisceaux; d'un pistil portant trois stiles, dont l'embryon devient une capsule à autant de loges contenant de petites graines oblongues.

Cet arbuste, dont les fleurs sont assez grandes, se propage par les semences et les drageons. Ses principales variétés sont: le *millepertuis à odeur de bouc*; celui *d'Espagne*; celui *de Majorque*, etc.

On auroit pu lui réunir le *millepertuis à grandes fleurs*, dont la capsule est à cinq loges; c'est l'*ascyrum* dont on a fait ci-devant la description. Et le *grand millepertuis* ou la *toute-saine*, dont les échancrures du calice sont ovales raccourcies, aussi larges et souvent plus grandes que les pétales, et dont la capsule est un peu

charnue, comme formée de trois côtes, et à une seule loge ; c'est l'*androsaemum maximum frutescens*, dont on n'a point parlé, parce qu'il ne peut pas faire une grande décoration. Ces trois arbustes sont médiocrement intéressans.

Muriers de la Chine, *morus papyrifera*. Grand arbrisseau, qui dès le pied pousse des branches vigoureuses dont l'écorce sert de papier au Japon ; n'est intéressant que par ses grandes et belles feuilles caduques, les unes entières, les autres trilobées, quelques-unes palmées. Il n'est difficile ni sur le terrain ni sur l'exposition. On le multiplie par marcottes, et boutures, comme le murier noir.

Obier des bois, *opulus ruellii*, *viburnum opulus*. Arbrisseau haut d'environ cinq pieds, dont les branches médiocrement nombreuses portent sur des queues assez longues des feuilles opposées, découpées à trois, rarement à cinq lobes pointues et dentelées. Ses fleurs sont blanches, disposées en gros bouquets terminaux, ou en ombelles irrégulières dont les rayons n'aboutissent pas au centre ; elles sont composées d'un petit calice persistant, à cinq échancrures : d'un pétale à cinq divisions profondes, ovales raccourcies ; de cinq étamines, et d'un pistil dont l'embryon surmonté de trois stigmates sessiles, devient une petite baie sphérique, charnue, rouge, contenant un noyau cordiforme. Les fleurs qui naissent à l'extrémité des plus longs rameaux des rayons de l'ombelle, sont ordinairement mâles.

Il a deux variétés ; l'une *à feuilles panachées*, et l'autre dont les fleurs presque toutes stériles, sont rassemblées en grosses boules. On la multiplie de drageons dans les jardins, et on la nomme vulgairement *boule de neige*, *rose de gueldre*, *caillebote* Ces trois obiers fleurissent en mai (floréal).

L'*obier de Canada*, ou le *pinima*, fleurit plutôt, et ses fleurs disposées comme celles du premier, sont plus grandes.

Les obiers s'accommodent de tout terrain qui n'est pas trop sec et brûlant, et se perpétuent par la greffe, les marcottes, les pieds éclatés ; et par les semences, ceux qui en produisent.

Paliure, ou porte-chapeau, *paliurus*. Arbrisseau qui dans un bon terrain s'élève à quatorze ou quinze pieds. Ses branches sont diffuses, menues, pliantes, garnies de petites feuilles alternes, ovales terminées en pointe, relevées en dehors de trois nervures qui naissent de la queue, d'un vert clair et brillant, unies ou très-légèrement dentelées, ayant à l'insertion de leur queue deux épines très-aiguës, l'une droite, l'autre crochue. Ses fleurs en petits bouquets axillaires, sont fort petites, jaunes, odorantes, très-nombreuses en juin et juillet (messidor), composées d'un calice pyriforme à cinq échancrures évasées ; de cinq très-petits pétales ; de cinq étamines ; de trois stiles portées sur l'embryon d'une capsule à trois loges contenant chacune une semence, et bordée d'une membrane mince, arrondie, et assez étendue, de sorte que ce fruit ressemble à un petit chapeau rabattu.

Tout terrain convient à cet arbrisseau, qui se multiplie par les marcottes et les semences.

Pavia. *Pavia*. Grand arbrisseau qui ressemble au marronnier d'Inde par le bois et par les feuilles qui sont moins grandes. Ses fleurs en panicule terminale lâche, sont rouges, composées d'un long calice en tube à quatre petites échancrures ; de cinq pétales fort longs, terminés ovalairement, attachés au calice par de longs onglets, peu épanouis, qui par leur disposition et l'inégalité de longueur font paroître les fleurs en gueule ; de huit étamines dont les filets sont fort longs ; d'un pistil, dont l'embryon surmonté d'un stile devient un fruit sec, ovale, raccourci,

arrondi sur son diamètre, quelquefois relevé de côtes, et contenant trois semences dont souvent une ou deux avortent, ressemblant à de petites châtaignes.

On distingue plusieurs variétés de pavia; l'une *à fleurs jaunes*; l'autre *à fleurs rouges*. L'une et l'autre fleurit à la fin de mai (prairial), et se propage par les semences, et par la greffe en fente sur le marronnier d'Inde. Tout terrain lui convient; il aime le soleil. Le jeune plant craint les fortes gelées.

Pêcher. *Persica flore pleno.* On ne fait mention ici que de celui à fleur double, qui ne diffère du pêcher décrit dans la partie des arbres à fruit, que par ses belles fleurs semblables à de petites roses doubles. Il s'écussonne sur les mêmes sujets que les autres pêchers.

Périploca. *Periploca graeca.* Quoique le périploca ne soit qu'une plante vivace par ses racines, il peut être placé ici, parce qu'il pousse fort promptement de longs sarments qui le rendent propre à couvrir des tonnelles depuis juin (floréal) jusqu'à l'hiver. Ses feuilles sont ovales du côté de la queue; terminées en pointe, opposées sur les sarments. Ses fleurs nombreuses en juillet (fructidor), jaunes et lavées de rouge, assez jolies, en petits bouquets qui naissent à côté et non sous l'aisselle des feuilles, sont composées d'un fort petit calice à cinq divisions et persistant; d'un seul pétale divisé jusqu'à sa base en cinq parties longues, étroites, échancrées par l'extrémité, velues par les bords, très-ouvertes, accompagnées de cinq filets recourbés vers le centre de la fleur, qui naissent de la base du pétale; de cinq étamines cotonneuses et courtes; d'un pistil surmonté de deux stiles, dont l'embryon comme jumeau devient deux capsules renflées, longues, terminées en pointe longue et aiguë, qui contiennent des semences nombreuses, plates, à aigrettes, rangées les unes sur les autres comme des écailles, par lesquelles on le multiplie, ainsi que par marcottes et drageons.

Il y a plusieurs autres périploca, qui ne peuvent subsister en pleine terre dans notre climat, et qui ne seroient pas plus utiles pour la décoration des jardins. Le périploca s'élève en tout terrain, mieux à l'ombre, de semences et de drageons.

Pervenche, *pervinca vulgaris latifolia, flore caerulco.* Plante sarmenteuse, rampante, vivace par ses racines et par ses tiges, qui ne perd point ses feuilles pendant l'hiver; on lui donne place ici, parce que ses feuilles et ses fleurs font un bon effet au mois d'avril (germinal) dans les bosquets. Ses sarmens sont grêles, verts, ligneux, garnis de feuilles opposées, ovales un peu alongées et pointues, sans dentelure, mais un peu velues par les bords, lisses, fermes, d'un vert foncé et luisant; ses fleurs sont solitaires, axillaires, portées par de longues queues, composées d'un calice à cinq échancrures profondes, longues, étroites, presque sétacées, et velues; d'un grand pétale bleu, en entonnoir très-évasé, divisé en cinq parties bien épanouies, fort élargies à leur extrémité et tronquées obliquement; de cinq petites étamines; d'un pistil, dont les deux embryons surmontés d'un stile terminé singulièrement, deviennent deux siliques longues, pointues, contenant des semences nues, ovoïdes.

Elle a une variété *à fleurs blanches*, et une autre *à feuilles panachées*.

La *petite pervenche* a les feuilles oblongues plus étroites, et ses fleurs sont bleues portées par de fort longues queues; elle est moindre dans toutes ses parties: elle a de même une variété *à fleurs blanches*, une *à feuilles panachées*, et une *à fleurs doubles bleues* ou *pourpre foncé*.

Les pervenches se multiplient par les marcottes, et par les sarmens qui s'enracinent eux-mêmes. Les panachées aiment le soleil, les autres l'ombre et les ter-

et comme charnues, souvent pliées et contournées, la plupart unies, quelques-unes à une ou deux dents sur les bords, de couleur vert de mer blanchâtre, opposées, quelquefois alternes; ses fleurs sont terminales en épis rameux, longs et grêles, les unes hermaphrodites, les autres femelles, très-petites, celles-là composées d'un calice à cinq dents, de cinq étamines et d'un pistil; les femelles n'ont point d'étamines; une semence lenticulaire occupe le milieu d'une capsule sèche presque cordiforme, formée de deux membranes.

Il y a un *pourpier de mer d'Espagne*, qui se couche au lieu de s'élever, dont les feuilles sont ovales et sessiles. Ces arbustes, qui se multiplient de marcottes et de boutures, ne pouvant pas faire une grande décoration, on ne s'y arrêtera pas davantage, et on ne parlera point des renouées en arbuste, *polygonum*, qui ne sont pas plus intéressantes.

Prinos verticillé. Arbrisseau de Virginie, qui s'élève à huit ou dix pieds: ses branches diffuses sont garnies de feuilles alternes, lancéolées, terminées en pointe aiguë, d'un vert foncé, dentelées par les bords, longues d'environ trois pouces, larges d'un pouce dans le milieu; ses fleurs sont axillaires, quelquefois solitaires, quelquefois trois ou quatre en bouquet, composées d'un calice évasé, à quatre ou six divisions; d'un pétale blanc, cylindrique, à quatre ou six découpures, de cinq ou six étamines tubulées ou en alène; d'un pistil, dont l'embryon devient une baie noire, succulente, à cinq ou six loges contenant chacune une semence osseuse et anguleuse. Cet arbrisseau a beaucoup de rapports avec le houx et le cassine: il est rare, et se multiplie difficilement par les semences; aime un terrain humide et ombragé.

Ptelea, *ptelea trifoliata*. Ce grand arbrisseau porte des feuilles alternes sur de longs pédicules, composées de trois grandes folioles égales, ovales alongées, pointues par les deux extrémités, sans dentelures, d'un beau vert, attachées à l'extrémité du pédicule, d'une odeur désagréable. Ses fleurs nombreuses, qui paroissent au commencement de juin (mi-prairial), en bouquet terminal lâche et rameux, sont petites, composées d'un calice à quatre ou cinq dents, de quatre ou cinq pétales longs, étroits ou pointus, de quatre à six étamines, et d'un pistil à deux ou trois stiles portés sur l'embryon aplati d'une capsule semblable à celles de l'orme, contenant une ou deux semences.

Il se multiplie par les semences envoyées de Virginie, et s'accommode de tous les terrains; le plant, pendant ses premières années, a besoin d'abri contre les fortes gelées.

Quintefeuille en arbuste, *potentilla fruticosa*. Il s'élève du pied plusieurs tiges, hautes de deux pieds ou deux pieds et demi, garnies de petits rameaux alternes sortant de l'aisselle des feuilles; ses feuilles sont palmées à cinq digitations alongées, fort étroites à leur base, élargies et dentelées profondément vers leur extrémité. Ses fleurs d'un beau jaune paroissent en mai ou juin (de floréal à prairial), sont par bouquets rameux et terminaux, composées d'un calice entier très-ouvert, persistant à dix, quelquefois huit divisions, dont les cinq extérieures sont longuettes et étroites, et les intérieures sont beaucoup plus grandes, larges vers leur base, et terminées en pointe aigue; de cinq étamines disposées en rose, un peu cordiformes par leur extrémité; de vingt étamines, d'une cinquantaine d'embryons posés sur le fond du calice comme sur un support commun, et d'autant de stiles attachés à côté des embryons de petites graines ovoïdes, pointues, recouvertes des divisions intérieures du calice rabattues en dedans.

Comme ordinairement les graines de cet arbuste avortent, on le multiplie facilement par ses drageons enracinés; il aime un bon terrain humide, et ne peut subsister dans les terres sèches qu'à l'ombre et souvent arrosé.

Redoul ou redou, *coriaria myrtifolia*. Arbrisseau en buisson, dont les tiges s'élèvent à trois ou quatre pieds, garnies de branches diffuses et souples, dont les feuilles sont alternes, simples, entières, ovales alongées, larges et presque arrondies du côté de la queue, qui est fort courte, pointues par l'autre extrémité, froncées ou ondées par les bords, d'un beau vert, sans dentelures. Ses fleurs en épi axillaire, souvent terminal, portées par des pédicules assez longs, accompagnés de petites feuilles florales, sont composées d'un calice persistant à cinq divisions très-profondes; de cinq pétales forts, pareillement persistans, ou d'un second calice intérieur; de dix étamines, et de cinq embryons surmontés d'autant de stiles. Le fruit est une espèce de baie à cinq loges, enveloppée et en partie formée du calice et des pétales devenus charnus; chaque loge contient une semence ovoïde; il y a des individus qui ne donnent que des fleurs mâles.

Cet arbrisseau est moins intéressant par ses fleurs que par ses feuilles assez grandes, qui subsistent jusqu'aux fortes gelées; il se multiplie que trop par les traces, qu'on plante en mars (ventôse) en terrain léger.

Ragouminier, *cerasus canadensis*. Arbuste qui vient du Canada, a des feuilles un peu longues, pointues et étroites; ses branches sont grêles, et se couvrent de petites fleurs blanches qui font un joli effet; elles sont attachées au bois et paroissent au mois de mai (prairial). On multiplie cet arbuste par le moyen des marcottes, au printemps, ou par la greffe sur prunier; par ce dernier moyen on peut faire une haute tige; l'exposition d'un moyen soleil lui convient mieux que toute autre; bonne terre ordinaire. Pour fortifier cet arbrisseau, il est à propos de couper, à quatre ou cinq pouces, les extrémités des branches, au mois de février (pluviôse), ou après la défloraison, et par un temps pluvieux; en général on devroit toujours choisir ce temps pour la taille des arbres.

Raisin de mer. Quoique cet arbrisseau vienne au bord de la mer, il s'accommode des terrains de nos jardins, et le ciseau peut lui donner une forme agréable; c'est son seul mérite, n'en ayant aucun par son feuillage ni par ses fleurs. Aussi, de cinq ou six variétés, on ne parlera que d'une, *ephedra marina minor*. C'est un arbrisseau singulier, haut de deux à trois pieds, rameux, qui produit sur chaque noeud des branches plusieurs feuilles comme verticillées, sessiles, longues, menues, cylindriques ou un peu triangulaires, moins semblables à des feuilles qu'à des rameaux, dont chaque noeud est articulé dans une gaine très-courte, à deux deots. De ces gaines sortent de très-petites fleurs mâles ou femelles, ou rarement hermaphrodites suivant le sexe de l'individu. Les fleurs mâles presque sessiles sont composées d'un calice d'une seule pièce enveloppé d'écailles arrondies, de sept ou huit étamines de longueur inégale. Les fleurs femelles ne diffèrent des mâles que parce qu'elles sont portées par des queues moins courtes; et qu'au lieu d'étamines elles ont un pistil dont les deux embryons portent chacun un stile. Le calice devient une baie ovoïde, charnue, succulente, douce, relevée d'un aigrelet agréable, qui contient deux semences presque de même forme que les pepins de pomme.

Il se multiplie de drageons enracinés, et préfère les terrains sablonneux.

Rhamnoïde, *hyppophae rhamnoïdes*. Grand arbrisseau épineux, dont les feuilles longues, étroites, aiguës par les deux extrémités, blanches en dehors, sont ordinairement alternes; ses fleurs sont petites, de couleur herbacée, sans aucun éclat, mâles ou

femelles, suivant l'individu, sessiles, axillaires, solitaires, quelquefois géminées ou ternées. Les fleurs mâles sont composées d'un calice ou d'un pétale à deux dents, et de quatre étamines ; les femelles au lieu d'étamines ont un pistil dont le petit embryon arrondi et surmonté d'un stile, devient une baie un peu ovoïde, jaunâtre, contenant un noyau de même forme.

Il y a un *rhamnoïde de Canada*, dont les feuilles sont ovales et moins blanches en dessous ; ces arbrisseaux se multiplient par les semences, les marcottes, les drageons et les boutères, et se plaisent dans des terrains un peu humides ; ils sont armés de longues et fortes épines qui sortent des mêmes nœuds que les feuilles.

Rhododendron (grand) de Virginie, *rhododendron maximum*. Bel arbuisseau dont les feuilles luisantes, persistantes, ovales, obtuses, ressemblent beaucoup à celles du *laurier cerise*. Ses fleurs sont blanches, grandes, belles, disposées par bouquets, composées comme celles du *chamaerhodrendros*. Il aime l'ombre, un terrain de sable noir, frais et même humide.

Romarin, *rosmalinus officinalis*. Arbrisseau haut d'environ quatre pieds, toujours vert, dont les branches nombreuses, longues et menues, portent des feuilles opposées, simples, longues, très-étroites, blanches et repliées par les bords en dehors. Ses fleurs en bouquet sur un même pédicule axillaire, odorantes ainsi que les feuilles, blanches lavées de bleu, s'ouvrent en juin (floréal), et sont labiées, composées d'un calice en godet labié, dont la lèvre supérieure est grande et entière, et l'inférieure est à deux dents ; d'un pétale en long tube, dont la lèvre supérieure droite et ouverte est fendue en deux, et l'inférieure recourbée en dessous est découpée en trois échancrures, une grande entre deux petites ; de deux étamines longues, et d'un pistil dont l'embryon à quatre lobes, surmonté d'un stile recourbé, donne quatre semences qui ont le calice pour enveloppe.

Il a une variété *à feuilles plus étroites* ; et une autre *à feuilles panachées de jaune* ; il s'accommode de tous les terrains ; est mieux à l'exposition du nord, parce qu'il craint les fortes gelées, surtout le *panaché* qu'il est plus sûr d'élever en pot. Les marcottes et les boutures perpétuent ces arbrisseaux.

1. *Ronce* commune, *rubus fruticosus*. Arbrisseau dont les longs sarmens ligneux et anguleux, les uns rampans, les autres grimpans sur les arbres et les buissons voisins, sont armés d'épines crochues et fortes, et garnis de feuilles alternes composées de trois ou cinq folioles grandes, presque cordiformes, alongées et pointues, d'un vert foncé, un peu blanches en dehors, dentelées, dont les latérales sont attachées par des queues courtes, et l'impaire par une queue beaucoup plus longue, à l'extrémité d'un long pédicule commun. Ces pédicules et la grande nervure des folioles sont hérissées de petites épines crochues. Ses fleurs en grand nombre, rassemblées par longs bouquets rameux terminaux, sont blanches ou un peu lavées de rouge, et composées comme celles du framboisier.

Sa variété, qui depuis juin jusqu'en novembre (de prairial à brumaire) produit de belles fleurs doubles, blanches, larges de douze à quinze lignes, *rubus fruticosus multiplex*, peut entrer dans les jardins décorés. Quelques-uns estiment encore la *ronce à feuilles panachées*, et la *ronce sans épines* ou *ronce de saint-François*.

2. La *ronce* odorante, ou framboisier de Canada à fleur couleur de rose, d'une odeur agréable, *rubus odoratus* ; et la *ronce* d'Amérique, ou framboisier de Pensylvanie, s'élèvent à trois ou quatre pieds et portent de belles fleurs à la fin du printemps.

Les ronces se multiplient de marcottes et de drageons, et viennent en tout terrain. Au printemps, il faut retrancher tous les bois morts.

Rosier, *rosa*. Arbrisseau haut d'un à six pieds, suivant la variété, dont les branches sont hérissées d'un très-grand nombre de petites épines. Ses feuilles sont alternes, composées de cinq à neuf folioles ovales peu alongées, dentelées finement, sessiles ou presque sessiles (excepté l'impaire) sur un pédicule commun garni de stipules à son insertion, et de grandeur inégale depuis les deux premières qui sont les plus petites, jusqu'à l'impaire qui est la plus grande. Ses fleurs sont terminales, solitaires, ou par bouquets, et composées d'un calice dont le bas est charnu et arrondi, et le haut est divisé en cinq échancrures larges et concaves à leur naissance, et terminées en longue pointe. Ordinairement deux sont simples, deux sont garnies d'appendices des deux côtés, et une d'un côté seulement; de cinq pétales (ou beaucoup plus dans les roses demi-doubles et doubles) arrondis, ou un peu cordiformes, de couleur et de grandeur suivant la variété, et concaves; d'une vingtaine d'étamines, ou moins suivant qu'il s'en développe en pétales; d'autant et souvent plus d'embryons surmontés de stiles, qui deviennent des semences oblongues et velues renfermées dans la base du calice qui grossit et forme une baie rouge et charnue couronnée des échancrures du calice.

Le rosier a environ soixante variétés, dont on n'indiquera que quelques-unes des plus intéressantes.

1. Le *rosier de mai*, qui s'élève peu, et qui donne avant tous les autres des roses d'un rouge pâle.

2. Le *rosier de Grèce*, presqu'aussi hatif, dont la fleur est plus colorée, et s'ouvre peu.

3. Le *grand rosier à cent feuilles*, ou *rosier de Hollande*, dont la fleur est très-double et grande.

4. Le *petit rosier à cent feuilles*, ou *rosier de Bordeaux*, dont la fleur est aussi double.

5. Le *rosier des quatre saisons*, ou de tous les mois, qui fleurit presque toute l'année. Il excède rarement trois pieds de hauteur. Il y en a un *à fleur pourpre simple*; un à *fleur double couleur de chair*; et un *à fleur blanche*.

6. Le *rosier de Provins*, qui s'élève à trois ou quatre pieds, et dont la fleur est d'un rouge-pourpre ou très-foncé. Il y en a un *à fleur simple*; un *à grande fleur double*; et un *à petites fleurs doubles* très-nombreuses. Aucun n'est odorant.

7. Le *rosier jaune*, qui s'élève plus qu'aucun des précédens, et qui est très-épineux. Il y en a un *à fleur simple* très-éclatante, grande, et bien ouverte; et un *à fleur double*, qui est sujette à avorter et à pourrir sans ouvrir dans les années pluvieuses.

8. Le *rosier canelle*, ou dont la fleur a une odeur de canelle; à fleur simple, et à fleur double.

9. Le *rosier muscat*, ou à fleur musquée, ou *rosier d'Alexandrie*, qui s'élève fort haut; il y en a un *à fleur simple*, et un *à fleur double*. Les fleurs sont blanches, petites, nombreuses en bouquets. Il se multiplie peu et difficilement.

10. Le *rosier sans épines*, ou *rosier des Alpes*, qui ne s'élève qu'à douze ou dix-huit pouces, qui n'a point d'épines; dont les feuilles sont à sept ou neuf folioles; dont les divisions du calice n'ont point d'appendices; dont les fleurs sont solitaires, ou deux à deux, d'un rouge foncé très-vif, et petites. Il y en a un *à fleur simple*, et un *à fleur double*.

11. Le

11. Le *rosier de Bourgogne*, ou *rosier à pompons*, qui s'élève peu. Ses fleurs sont les plus petites de toutes les roses, mais les plus jolies; elles sont très-doubles, rouges au centre, et blanches ou lavées de rouge très-clair par les bords.

12. Le *rosier-ponceau*, dont les pétales sont d'abord rouges en dehors, et jaunes en dedans; et deviennent presque entièrement jaunes, lorsque la fleur se passe.

13. Le *rosier à feuilles de pimprenelle*, ou à très petites feuilles composées de neuf à onze folioles; dont les branches sont très-épineuses; qui ne s'élève que de douze à dix-huit pouces; dont les échancrures du calice sont simples; et dont les pétales sont un peu cordiformes, et presque entièrement blancs. Il a une sous-variété qui est presque double de grandeur dans toutes ses parties et ses fleurs.

On pourroit ajouter le *rosier de Francfort*, dont les fleurs dites *roses à gros cul*, s'ouvrent peu; le *rosier d'Angleterre* à fleur panachée; le *rosier à fleur mi-partie de rouge et de blanc*; le *rosier à feuille frisée*, et *à fleur incarnate*; le *rosier mousseux*, dont l'enveloppe de la fleur est couverte de mousse, etc. et c.

14. Le *rosier-églantier* odorant, *rosa sylvestris*, *foliis odoratis*, haut d'environ quatre pieds, armé d'un très-grand nombre d'épines crochues. Ses feuilles sont petites, odorantes, couvertes en dehors et entre leurs dents de poils roussâtres un peu gluants. Ses fleurs sont petites et rouges, leurs pétales sont cordiformes. Il a une variété plus grande, plus velue, dont les baies sont hérissées de pointes molles.

15. Le *rosier-églantier* à fleur double, ou *rosier de Bordeaux*.

16. Le *rosier-églantier* à fleur odorante blanche, et rouge.

17. Le *rosier-églantier* à feuille de pimprenelle et à fleur rouge-pâle.

Les rosiers se multiplient par la greffe en écusson, par les marcottes, et la plupart par les drageons. Comme il y en a beaucoup qui sont incommodes par leurs traces, on peut écussonner ces espèces sur le grand églantier des haies qui n'a point ce défaut. On pourra par ce moyen avoir la rose à pompons, et les espèces les plus basses, à quatre ou cinq pieds de hauteur.

La plupart des rosiers fleurissent une seconde fois dans la même année, si à mesure que leurs premières fleurs se passent ou qu'on les cueille, on a soin de tailler à deux ou trois yeux les branches qui les portent. Cette attention est nécessaire surtout pour les rosiers des quatre saisons. Il faut aussi retrancher toutes les branches et les tiges vieilles ou épuisées, afin de faire naître de jeune bois; et mettre de la terre neuve au pied des rosiers. Du reste, ils ne sont point difficiles sur le terrain; ils aiment le plein air.

Si l'on veut avoir des roses pendant l'hiver, il faut depuis novembre jusqu'en février (de brumaire à ventôse) mettre en pots remplis de bonne terre légère, de beaux drageons de deux ans les plus rameux, des espèces basses des rosiers, telles que du rosier de mai (prairial), du rosier de Bordeaux, de celui de Bourgogne, de celui de Hollande, etc. tailler tous les rameaux à quatre ou cinq yeux. Si on les empotte en automne ou en hyver, il faut les mettre dans l'orangerie pendant les fortes gelées. L'année suivante, les tenir constamment à l'exposition du nord, et ne les mouiller qu'au besoin. S'ils montrent quelques boutons à fleur, les retrancher ou les laisser ouvrir, il n'importe; mais après la saison des fleurs, il faut tailler toutes les branches de deux à quatre yeux. Vers la fin de novembre (à la mi-frimaire) on en met quelques-uns dans la serre chaude ou sous châssis; et les autres successivement. Lorsqu'ils auront donné toutes leurs fleurs, les reporter à l'exposition du nord; arroser très peu, tailler; etc. comme l'année précédente. En

octobre (vendémiaire), les changer de pots, et leur donner de la terre nouvelle, vers le mois de décembre (frimaire), les remettre successivement dans la serre ou sous les châssis; ou mieux en laisser une partie alternativement se reposer pendant un an, si ce sont des espèces qui ne deviennent pas trop grandes pour être contenues dans un pot.

Sabine mâle, femelle, *juniperus sabina*. Arbrisseau toujours vert, et qui reprend difficilement quand on le replante. On le multiplie de boutures ou de marcottes. On le place à l'ombre, dans une terre médiocre. Il y a une variété qui est panachée. Il est d'Italie.

Securidaca des jardins, *coronilla emerus*. Très-joli arbrisseau de pleine terre, dont les fleurs jaunes sont tachées de rouge. Elles paroissent en mai (floréal), et si l'on a soin de tondre l'arbrisseau aussitôt que les fleurs sont passées, il fleurit de nouveau. Il lui faut un bon terrain et une bonne exposition. On le multiplie de graines et de drageons enracinés. Il est d'Europe.

Senecon en arbrisseau, *bacharis halimifolia*. Il s'élève à cinq ou six pieds, se garnit de petites branches, dont les feuilles sont alternes, d'un vert blanchâtre, ovales pointues, simples, un peu brétessées par les bords, petites, portées par des queues fort courtes. Ses fleurs par bouquets fort lâches, pour la plupart terminaux, sont composées de fleurons hermaphrodites et de fleurons femelles dans un même calice formé de très-petites écailles longues et pointues. Les fleurons sont un pétale en entonnoir à cinq échancrures par le bord, dans lequel on trouve un pistil, ou dans les hermaphrodites, cinq étamines, et un pistil dont l'embryon ovale surmonté de son stile devient une petite semence à aigrette.

Cet arbrisseau originaire de Virginie, qui se multiplie par les semences, les boutures et les marcottes, et qui aime un bon terrain frais, donne en août (thermidor) ses petites fleurs, qui ont peu d'éclat. Il n'est intéressant que par son feuillage qu'il conserve pendant l'hiver.

Sophora, *alopecuroïdes*. Arbrisseau ou plante vivace par ses racines, qui élève à trois ou quatre pieds des tiges annuelles, dont les feuilles sont composées d'un grand nombre de folioles avec une impaire, oblongues, cotonneuses. Ses fleurs en longs épis axillaires sont petites, d'un bleu pâle, papillonnacées, composées d'un calice en godet peu profond à cinq échancrures; de cinq pétales dont l'étendard oblong et élargi, et les ailes sont de même longueur, et dont les deux pétales de la carène rapprochées par leurs bords inférieurs renferment dix étamines distinctes et séparées, et un pistil dont l'embryon devient une silique cylindrique, gonflée et comme articulée, contenant des semences sphériques.

Il s'accommode de tout terrain; préfère d'être exposé au grand soleil; se propage par ses semences, et plus ordinairement et plus promptement par ses drageons enracinés qui ne se multiplient que trop; car ses racines traçant et s'étendant au loin nuisent souvent aux arbrisseaux voisins; de sorte qu'il vaut mieux le planter dans un endroit isolé.

Souci, *othonna cherifolia*. On ne fait qu'indiquer cet arbuste, toujours vert, haut d'environ deux pieds, parce qu'il réussit beaucoup mieux en pot qu'en pleine terre. Ses feuilles sont alternes, d'un vert blanchâtre, lisses, unies par les bords, d'une étoffe forte et épaisse, de la forme d'une spatule. Vers la fin de mai (en prairial), il donne de belles fleurs jaunes un peu moindres que celles du *souci des jardins*, radiées, formées de demi-fleurons à leur circonférence, et de fleuron dans leur centre, contenues dans un calice charnu découpé en échancrures de sept à

neuf, longues, étroites et pointues. Il se multiplie par les semences, les marcottes et les boutures.

1. *Spiraea* à feuille de saule, *spiraea salicis folio.* C'est un petit arbrisseau haut de deux ou trois pieds, dont les branches droites portent sur des pédicules assez courts des feuilles alternes, longues, arrondies et larges vers la queue, diminuant presque régulièrement de largeur jusqu'à leur extrémité, qui est fort pointue, profondément dentelées par les bords. Ses fleurs, qui paroissent en juin, sont purpurines presque blanches, par bouquets ou épis terminaux rameux et serrés, et composées d'un calice très-ouvert persistant, à cinq échancrures fort profondes, longues et aiguës; de cinq pétales arrondis; d'une vingtaine d'étamines, et d'un pistil à trois ou cinq embryons surmontés chacun d'un stile, qui deviennent un fruit à cinq capsules plates alongées, pointues, contenant chacune une vingtaine de petites graines.

Ce joli arbrisseau a une variété dont les fleurs sont rouges, et s'ouvrent dans le même temps.

2. Le *spiraea* d'Espagne à feuilles de millepertuis, *spiraea Hispanica hyperici folio crenato*, s'élève un peu plus; pousse un grand nombre de rameaux menus et souples, dont les feuilles sont assez semblables pour la grandeur et la forme du millepertuis, vertes, lisses, un peu élargies par leur extrémité, unies par les bords. Ses fleurs sont plus petites que celles des précédents, blanches, disposées en ombelles tant latérales que terminales qui garnissent quelquefois près de deux pieds de longueur des rameaux; elles ressemblent assez à de petites fleurs d'aubépine, et paroissent en même temps, au commencement de mai (floréal).

Il a une variété qui ne s'en distingue que par les feuilles dont l'extrémité est crénelée ou dentelée.

3. Le *spiraea* à feuille d'obier, *spiraea opuli folio*, ne diffère de l'obier par les feuilles, que parce que celles du spiraea sont alternes. Il donne au commencement de mai (floréal) de jolis bouquets de fleurs.

Les *spiraea* se propagent par les marcottes et les drageons, aiment une bonne terre un peu humide, craignent le grand soleil.

Styrax ou alibousier, *styrax folio mali cotonei.* Grand arbrisseau ou petit arbre très-garni de branches, dont les feuilles sont alternes, portées par des queues assez longues, sans dentelures, ovales; un peu aiguës par les deux extrémités, d'une étoffe molle, diversement pliées et contournées, vertes en dedans, cotonneuses et blanches en dehors. Ses fleurs par bouquets terminaux de quatre ou cinq, fort ressemblantes à celles de l'orangar, sont blanches, composé d'un calice court, tubulé, à cinq ou sept échancrures aiguës et fort petites; d'un pétale cylindrique ou en entonnoirs à cinq divisions profondes et oblongues, de dix à quatorze étamines, et d'un pistil dont l'embryon surmonté d'un stile devient une baie sphérique un peu charnue, qui renferme deux noyaux.

Ce bel arbrisseau se perpétue par les semences et les marcottes. Il n'est pas difficile sur le terrain, mais il veut être planté à l'ombre et sous de grands arbres.

Sumac, *rhus folio ulmi*, *rhus coriaria.* Arbrisseau dont la hauteur excède rarement huit pieds. Ses rameaux nombreux et souples sont couverts d'un duvet roussâtre, tendres, et garnis de feuilles alternes composées de sept à quinze folioles opposées et sessiles sur un long pédicule terminé par une impaire; elles sont ovales pointues, finement dentelées. Ses fleurs rassemblées en grand nombre et serrées en gros épis terminaux, sont blanchâtres, fort petites, et composées

comme celles du Fustet. Il leur succède des grappes de petites baies arrondies, un peu charnues, velues, rougeâtres, contenant un noyau rond. Cet arbrisseau convient peu dans les jardins à cause de ses traces.

Le *sumac de Virginie*, dont les fleurs et le duvet des baies sont rougeâtres, seroit préférable au précédent ; il a de même le défaut de tracer.

Le *sumac de Canada* a les feuilles très-longues, lisses des deux côtés et blanches en dehors ; ses fleurs, d'un rouge foncé, paroissent de couleur presque herbacée, ou grise, étant couvertes d'une poussière de cette couleur.

Il y a dix ou douze autres variétés de sumac ; *à baies noires* ; *à baies jaune-orangé* ; *à folioles étroites* ; *à bois lisse*, etc. qui ne sont pas plus intéressantes, et dont plusieurs ne peuvent subsister en pleine terre.

Les sumacs se multiplient par les traces, viennent dans tous les terrains, veulent le soleil, sont plus singuliers qu'agréables à la vue, presque toujours tortus et sans régularité.

Symphoricarpos, *lonicera symphoricarpos*. Arbrisseau dont les feuilles sont médiocrement grandes, peu distantes les unes des autres, opposées, ovales, aiguës, unies par les bords. Ses fleurs par petits bouquets axillaires, presque verticillées, petites, peu parantes, recourbées en bas, ressemblent à de petites fleurs de chèvre-feuille, et ont toutes les parties semblables ; elles paroissent en septembre (fructidor), et sont suivies de baies rouges qui font un assez bel effet en octobre (vendémiaire). Elles contiennent quatre semences, chacune en une loge ; au lieu que celles du chèvre-feuille n'ont que deux loges et deux semences.

Cet arbrisseau, susceptible d'une forme agréable étant taillé au ciseau, se perpétue par les marcottes, et s'accommode de tout terrain.

Syringa, *syringa alba*, *Philadelphus coronarius*. Arbrisseau de hauteur médiocre, dont les feuilles assez grandes sont opposées, ovales terminées en pointe, dentelées peu finement et pointillées. Ses fleurs par bouquets axillaires paroissent vers la fin de mai (prairial). Elles sont blanches, trop odorantes de près, composées d'un assez grand calice persistant, à quatre échancrures ovales raccourcies et pointues ; de quatre pétales beaucoup plus grands que les échancrures du calice (quelques fleurs ont cinq pétales et cinq échancrures au calice) ; de vingt étamines, et d'un pistil surmonté de quatre ou cinq stiles, qui devient une capsule arrondie à quatre ou cinq loges contenant beaucoup de petites semences un peu cylindriques.

Il a une variété *à feuilles panachées de jaune*. Celle dite *à fleur double*, qui n'a que quelques pétales de plus, fleurit si rarement qu'elle mérite peu d'être cultivée. Elle ne s'élève qu'à deux ou trois pieds, et ses fleurs sont solitaires.

Le syringa se multiplie par des drageons enracinés : tout terrain et toute exposition lui conviennent.

1. *Tamarisc*, ou tamaris de Narbonne, *tamariscus Narbonensis*. Il se trouve sur la plupart des côtes maritimes de France. C'est un arbrisseau qui s'élève à huit ou dix pieds ; dont les branches souples et pendantes sont garnies d'un grand nombre de petits rameaux grêles qui portent de fort petites feuilles persistantes, d'un vert blanchâtre, alternes, pointues, courtes, disposées en recouvrement, assez semblables à celles de la bruyère. Ses fleurs en épis grêls à l'extrémité des branches et des rameaux, sont très-petites, blanches ou un peu lavées de rouge et composées d'un calice persistant à cinq divisions ; de cinq pétales ovales, concaves, obtus ; de cinq étamines, et d'un pistil dont l'embryon portant trois stigmates

sessiles se change en une capsule triangulaire qui contient de petites semences aigretées.

2. Le *tamarisc* d'Allemagne, *tamariscus Germanica*, a les feuilles doubles de grandeur, d'un vert bleuâtre, moins pointues; et ses fleurs de couleur violette ou rose sont au moins doubles de grandeur, et portent dix étamines sur un double rang.

Les tamarisc fleurissent au printemps; sont plus singuliers que beaux; se multiplient par les marcottes et les boutures; aiment les terrains frais et même humides.

1. *Thuya* de Canada, arbre de vie, *thuya Occidentalis* Arbre moyen toujours vert, dont les feuilles sont fort petites, opposées, imbriquées et comme articulées les unes aux autres, triangulaires, assez ressemblantes à celles du cyprès. Ses fleurs sont mâles et femelles, séparées sur le même individu. Les mâles en petit chaton écailleux, ovale, ne consistent que dans quelques écailles qui tiennent lieu de calice et de pétales, et dans quatre étamines fort courtes. Les femelles sont tant axillaires que terminales de petits cônes ou boutons écailleux: entre chaque écaille on aperçoit deux pistils, dont les embryons deviennent des semences oblongues. Le tout forme un petit cône écailleux.

2. Le *Thuya* de la Chine, *thuya Orientalis*, est plus grand et plus beau que celui de Canada, d'un vert gai. Ses cônes sont presque ronds et beaucoup plus gros (huit ou dix lignes de diamètre).

Le thuya de Canada se perpétue par les semences et les marcottes, aime l'humidité. Tout terrain convient à celui de la Chine, qui ne se multiplie que de semences. Ces arbres ressemblent un peu au cyprès; mais ils ne sont pas d'une venue si lente.

1. Toxicodendron, *toxicodendron triphyllon glabrum*. Arbrisseau de peu de mérite, qui trace trop, dont les tiges se soutiennent mal. L'attitude de ses feuilles indique assez ses qualités mal-faisantes. Elles sont composées de trois grandes folioles lisses, sans dents, larges à leur base, terminées en pointe, portées par de longs pédicules disposés dans un ordre alterne sur les branches. Ses fleurs par épis rameux, serrés, axillaires, sont petites et composées comme celles du sumac. Il leur succède des grappes un peu lâches de capsules sphériques, sèches, et lisses, contenant d'une à trois semences comprimées.

2. Le *toxicodendron tryphillon follio sinuato pubescente*, ou herbe à la puce, au lieu de tracer, forme un buisson fort touffu; ses folioles d'un vert blanchâtre, un peu cotonneuses, sinuées, ou finement dentelées, sont beaucoup moins grandes que celles du précédent.

Tulipier. Il y a peu d'arbres plus grands et plus beaux que le tulipier de Virginie. *Tulipifera Virginiana*, *loriodendron tulipifera*. Ses feuilles sont aussi grandes que celles du platane d'Occident, d'un beau vert, d'une étoffe forte, unies, découpées en cinq ou six grandes échancrures ou dentelures profondes et très aiguës, fermes sur de longs et forts pédicules accompagnés à leur base de deux grandes stipules ovales, et placés sur les branches dans un ordre alterne. Ce qui caractérise ces feuilles, c'est qu'au lieu d'être terminées par un grand lobe aigu comme les feuilles d'érable ou de platane auxquelles on les compare, elles sont comme coupées par le bout en ligne droite, sur laquelle la grosse nervure tombe à angle presque droit; ses fleurs sont grandes, belles, solitaires et terminales, d'un blanc sale ou gris-clair mêlé de vert, d'une forme imitant un peu celle d'une tulipe renversée, composées d'un calice formé de trois grandes feuilles oblongues et con-

caves, de huit ou neuf grands pétales élargis et arrondis à leur extrémité, disposés en rose, le plus souvent six, d'une trentaine d'étamines, et de soixante-dix ou plus d'embryons avec chacun un petit stile, qui deviennent des capsules ailées, longues, étroites et membraneuses, contenant en leur base chacune une semence; toutes ces capsules imbriquées les unes sur les autres forment une espèce de cône.

Cet arbre, qui fleurit rarement dans nos climats, se multiplie par les semences qui nous viennent de la Louisianne, et par les marcottes, dont on ne peut trop éviter d'endommager les racines en les levant. Il aime les terres humides.

Xylosteon ou chèvre-feuille des Pyrénées, *xylosteum Pyrenaïcum*, *lonicera Pyrenaïca*. Arbrisseau qui ne s'élève qu'à deux ou trois pieds, et qui se ramifie beaucoup; ses feuilles sont opposées, d'un beau vert un peu bleuâtre, petites, presque sans pédicule, ovales un peu élargis vers leur extrémité, lisses, sans dentelures; ses fleurs sont axillaires, géminées sur un seul pédicule, blanches, composées d'un petit calice très-arrondi par le fond, divisé très-peu profondément par le bord en cinq échancrures, d'un pétale en long tuyau à cinq divisions égales; de cinq étamines et d'un pistil, dont l'embryon arrondi faisant partie du calice devient une baie ronde, charnue, ombiliquée; les baies sont deux à deux comme les fleurs.

Cet arbrisseau qui tient beaucoup du *chamæcerasus*, pour la fleur et les parties de la fructification, se multiplie par les marcottes et la greffe; donne vers la fin de mai (prairial) ses fleurs, qui sont blanches, ou couleur de chair très-lavées. Il aime le soleil et un terrain léger. Le *xylosteon de Canada* a les feuilles plus larges.

CHAPITRE III.

Des Palissades, Gazons, Cabinets, Boulingrins, Bosquets, Bois, Avenues, et autres pièces d'ornement de Jardin, tant plantes que de relief.

Ces pièces, et surtout le couvert, font le principal agrément des beaux jardins; de même que le plant d'une haute futaie fait l'ornement d'une terre.

Des Palissades.

Les palissades sont le premier objet qui se présente après les parterres, fleurs et plants, dont on a parlé aux chapitres précédens.

Les palissades ne sont qu'une longue tapisserie de verdure naturelle, dont toute la beauté consiste à être bien garnie, surtout du pied, peu épaisse et bien tondue à pied droit, principalement sur le devant.

Elles sont d'un grand secours dans les jardins, pour donner de l'ombre; couvrir les murs, chaumières, fumiers, et autres endroits défectueux; pour border des carrés, arrêter les vues dans certains endroits, corriger des coudes ou des inégalités de pièces ou de terrain; pour accompagner des allées de labyrinthe, faire des étoiles, des pattes-d'oie, et autres compartimens. C'est pour ces différens usages qu'on tient les palissades hautes, moyennes ou basses.

On les tond en éventail, en rideau et en banquette, suivant le terrain.

Les éventails et les rideaux sont des palissades élevées. On ne doit leur donner de hauteur que les deux tiers de largeur de l'allée qui les accompagne, et vingt pieds au plus. Si on veut les élever plus haut, il faut que les arbres de futaie soient enclavés dans la palissade, et forment le reste de la hauteur.

Les banquettes sont des palissades basses, à hauteur d'appui, auxquelles on ne donne que trois ou quatre pieds de haut, pour garnir quelqu'endroit sans borner la vue, ou pour border un taillis. On les orne quelquefois d'espace en espace, de petites boules, ou autres figures échappées des banquettes mêmes, dans les endroits où les grands accompagnemens nuiroient à la vue. On ne fait de hautes palissades qu'aux endroits où elles sont absolument nécessaires : hors ces cas, elles sont mieux basses.

On pratique, dans les hautes palissades, des niches et des enfoncemens, d'espace en espace, pour placer des bancs, des figures, et autres ornemens : on les perce en arcades, en portiques, et de plusieurs autres façons différentes.

On peut faire des palissades hautes, moyennes ou basses, de toutes sortes de plants, mais surtout d'érable de charmille pour les plus hautes et autres, et d'arbrisseaux, à fleurs pour les plus basses. Mais il ne faut point les mettre ensemble indifféremment : les fruits ne s'accordent qu'entr'eux, et non avec ceux qui ne rapportent point de fruits; il est bon même de mettre à part tous les plants qui conservent toujours leur verdure; ils ne fraternisent point avec les autres. On doit observer de plus de ne faire chaque palissade que d'une seule espèce de plant, autant qu'on le pourra.

Les palissades vertes se font avec des ifs, houx, filaria et buis.

A l'égard des palissades qui perdent leurs feuilles, on les fait d'érable, ou de charmille; le mérite de l'érable est de bien venir à l'ombre, et sous les grands arbres : il croît assez haut, quoiqu'un peu tortu; sa graine lève promptement, et il n'est pas à beaucoup près si sujet aux hannetons et aux chenilles que la charmille; il est sujet à jaunir comme l'if, qui a de plus le défaut de se dégarnir, ainsi que le buis; mais il n'a point la feuille si belle, ni si verte que la charmille, qui a peine à s'élever, si elle n'est pas dans un terrain frais et fort aéré.

Il faut donc prendre, dans les pépinières, des plants de charmille qui ayent l'écorce claire et unie, le pivot droit et la racine bien chevelue. Les *crossettes*, c'est-à-dire, ceux de ces plants qu'on arrache dans les bois, sont rarement droits et clairs, et leurs racines ont la figure d'une crosse; c'est pourquoi on préfère la charmille de graine à celle de souche.

On emploie la charmille, depuis un pied jusqu'à douze, et même dix-huit de hauteur; mais la petite reprend plus aisément que la grande. On doit la planter de toute sa longueur, afin qu'elle vienne plus vite et droite; au lieu que, quand on la recèpe, cela forme des chicots qui s'épanouissent de deux côtés.

En plantant de la grande charmille, on y entremêle de la petite, d'un pied de haut, pour garnir le bas, et souvent elle atteint la grande; en tout cas, ce n'est pas une difformité pour du jeune plant, de le voir plus bas en un endroit qu'en l'autre. En plantant la charmille, il faut ne lui couper les branches qu'à un pouce du gros, afin qu'elle trouve des sorties pour mieux repousser. L'année qu'on la plante, on lui donne de fréquens arrosemens, de peur qu'il n'en meure beaucoup.

Pour planter les palissades, on fait une rigole d'un pied de profondeur, dont on conserve un côté à pied droit sans l'ébouler, au dehors de l'allée, pour y adosser le plant : si la charmille est grosse, on défonce la terre de trois pieds de fond; puis, après avoir un peu rafraîchi les racines de la charmille, on la met brin à brin dans la rigole, en l'adossant contre le côté coupé à pied droit: on garnit les racines de terre, on les en couvre, on comble la rigole et on la plombe avec les pieds; ensuite on la palisse avec quelques perches mises par derrière, pour l'assurer contre les vents.

On doit laisser un peu de place derrière les palissades, qu'on plante contre un mur, afin qu'il se conserve mieux, et qu'on puisse labourer et tondre derrière la palissade.

Pour arroser les palissades, on ouvre au pied, une rigole de chaque côté, on y répand l'eau; et quand elle est bue on la recouvre.

Lorsqu'on tond la palissade, il faut la serrer de plus près, avec le croissant pour qu'elle ne s'évase point. On la tond par-devant tous les ans au mois de juillet (en thermidor), et toujours sur la même coupe, on la tond par derrière tous les deux ans. Si elle s'échappe, on doit la reprendre à deux pouces près du gros à coup de serpe pour la faire rapprocher et repousser. On en coupe le dessus de niveau, en lui donnant chaque année six pouces d'élévation, afin qu'elle monte également et qu'elle s'épaississe, et quand elle a atteint la hauteur du mur, ou celle qu'on veut lui donner, on la coupe tous les ans de niveau à cette même hauteur pour l'y entretenir.

Les palissades aiment le grand air : elles languissent, ou ne durent pas, si elles sont dans un bois, sous des marronniers, ou sous des ormes, à moins qu'ils ne soient bien élagués au-dessus, ou isolés et éloignés de la palissade.

Il est pourtant ordinaire, en plantant des bois, d'en border les allées, et quelquefois tout le contour par des arbres, avec de la charmille, ou de l'érable au pied, pour former la palissade, au-dessus de laquelle les arbres marquent dès la seconde année; mais ils étouffent presque toujours la palissade, et la font mourir en moins de dix ans.

C'est pourquoi bien des personnes ne bordent leurs bois que de palissades seules, sans aucun arbre, et laissent entier la palissade et le bois qu'on coupe à pied droit, une lisière qui sert à labourer et tondre la palissade, et à lui donner de l'air des deux côtés.

Ou bien, on fait simplement des rangées d'arbres isolés; et à trois ou quatre pieds derrière, on plante les carrés de bois perdu, dont la verdure fait toujours une espèce de palissade, ou fond uni, qui n'est pas d'entretien, et dure beaucoup.

Du Couvert et des autres pièces de relief.

Ce sont les cabinets, salles, berceaux, saleries, galeries, arcades; les bosquets et bois, pattes-d'oie, avenues, etc.

Leur mérite est de les placer si bien, qu'ils soient commodes et variés, qu'ils ne cachent point les enfilades et la beauté des vues, et qu'ils fassent valoir les deux pièces plates, comme parterres et boulingrins.

On peut et on doit en varier différemment les formes et le dessein, les percer le plus qu'on pourra d'allées et d'enfilades bien conduites; n'y point laisser de trop

trop grandes masses sans ornement; mais aussi éviter d'y faire trop d'ouvrage et de retours, qui coûtent beaucoup et dégarnissent le couvert.

On fait ordinairement les bois et bosquets en étoiles, en croix de saint-André, et en pattes-d'oie. On y pratique des galeries, labyrinthes, quinconces, boulingrins, colonnades, arcades, salles, berceaux, cabinets, fontaines, cascades, galeries d'eau et de verdure, et c. Il faut toujours une belle pièce au milieu d'un bois, comme une salle, ou une pièce d'eau; et les allées, qui conduisent au milieu, doivent être plus larges d'un quart que les autres. Les pièces d'eau ne souffrent point d'allées doubles, pour être plus à découvert. Les allées, gazons et sentiers, et les palissades des étoiles, et généralement toutes les pièces d'ornement, doivent être bien tenues.

La figure première donnera une idée des étoiles et des pattes d'oies.

A Patte d'oie ornée d'un bassin, avec des marronniers d'Inde, isolés dans le centre, d'où, par la grande allée du milieu, on va dans une étoile *B* composée de touffus, qui ont des renfoncemens pour mettre des bancs *D*, et dont le centre est une pièce de gazon circulaire, avec une figure sur son piédestal, dans le milieu.

Bois, Bosquets et Quinconces.

On réduit les différentes sortes de bois ou bosquets, aux espèces suivantes:

Les deux premières sont, les futaies et les taillis. On n'en met que dans les grands parcs; on les y plante en étoile, avec un grand cercle dans le milieu, où toutes les routes viennent aboutir. Quelquefois on place un quinconce près de la maison, pour avoir du couvert, et mettre les bâtimens à l'abri des grands vents.

Les bosquets découverts et à compartimens, qu'on appelle aussi bosquets parés, ne sont que des allées plantées d'arbres, accompagnées d'une palissade en banquette, par-dessus laquelle on découvre, au lieu de garni, des compartimens et des pièces de gazon, avec un sentier qui règne tout le long de la palissade; on les orne d'ifs et autres arbrisseaux, et le tout fait un agréable composé de parterre à l'angloise et à compartimens, qui tient du rustique. On y pratique des cabinets et des enfilades qui se communiquent.

Les bosquets *en quinconces*: ce ne sont que plusieurs allées de hauts arbres, plantées en lignes retournées d'équerre, qui ferment un échiquier simple ou trait carré de toutes faces.

Les bois verts sont les plus longs à croître; on les fait d'ifs, picea, pins, sapins, cyprès, cèdres, yeuses, mélèses, tamaris, lentisques, térébinthes, houx, genevriers, filaria, alaternes, sabines et buis.

A quoi chaque espèce de Plant est propre; de l'ornement d'un Jardin.

Il faut connoître le génie de chaque plant, pour lui donner la terre et la forme qui lui conviennent.

Quoique le terroir, médiocrement bon, soit assez propre pour toutes sortes d'arbres, qu'on ne cultive pas pour le fruit; cependant il est plus sûr de mettre le charme et l'orme dans des terres fraîches; le chêne et le châtaignier dans des fortes; l'yprean, l'érable, le tilleul et le marronnier dans un terrain sec, et le peuplier dans des lieux humides.

1°. Pour faire des berceaux, arcades, colonnades, palissades, et autres décorations champêtres, les meilleurs plants sont, le charme, le tilleul, surtout celui de Hollande et l'orme.

Le charme l'emporte pour les palissades, parce qu'il est rameux jusqu'au pied, et qu'il dépérit vîte, si on ne lui coupe la tête.

Le tilleul convient pour les cabinets, arcades et colonnades, parce qu'il est très-flexible et qu'il jette beaucoup.

Mais l'orme femelle à larges feuilles vaut encore mieux, parce qu'il prend toutes sortes de formes; il reprend partout et pousse bien; il est moins cassant que le tilleul; il se dégarnit moins, et il est plus vivace que la charmille.

2°. Pour les hauts plants, le chêne, l'orme, le châtaignier, le hêtre, le sapin et le frêne; ils s'élèvent plus haut, et sont d'un bon rapport; mais les marronniers d'Inde et les tilleuls viennent plus vîte, et font un plus beau couvert. Les châtaigniers, les marronniers et les noyers, entrent dans les avenues du dehors, principalement pour le fruit; l'acacia n'est que pour la fleur.

3°. Pour avoir du garni et de la broussaille, la charmille, l'érable, le noisetier, le tilleul, le tremble, l'ormeau, le sycomore, le châtaignier, l'obier, et l'épine-blanche, forment les plus belles touffes, surtout quand on les a réduits en cépées. Mais toutes sortes de plants y sont propres; c'est ce qu'on appelle *du tout bois*.

4°. Dans les lieux bas, on met des érables, des frênes, des trembles, des peupliers, et des aulnes, pour le plant élevé; et des saules, marsaux, coudriers, obiers, osiers et houx, pour la broussaille.

5°. Quant aux bois verts, on prend, pour la haute futaie, sapins, chênes verts, pins, et picea; et pour la broussaille, ifs, filaria, genevriers, sabines, lauriers, alaternes, thimelées, houx et buis.

Les bois verts et les plants squatiques ont le mérite de n'être point sujets aux insectes; les uns, parce que leur bois et leurs feuilles sont trop durs; et les autres, parce qu'ils sont trop froids.

Choix des Plants.

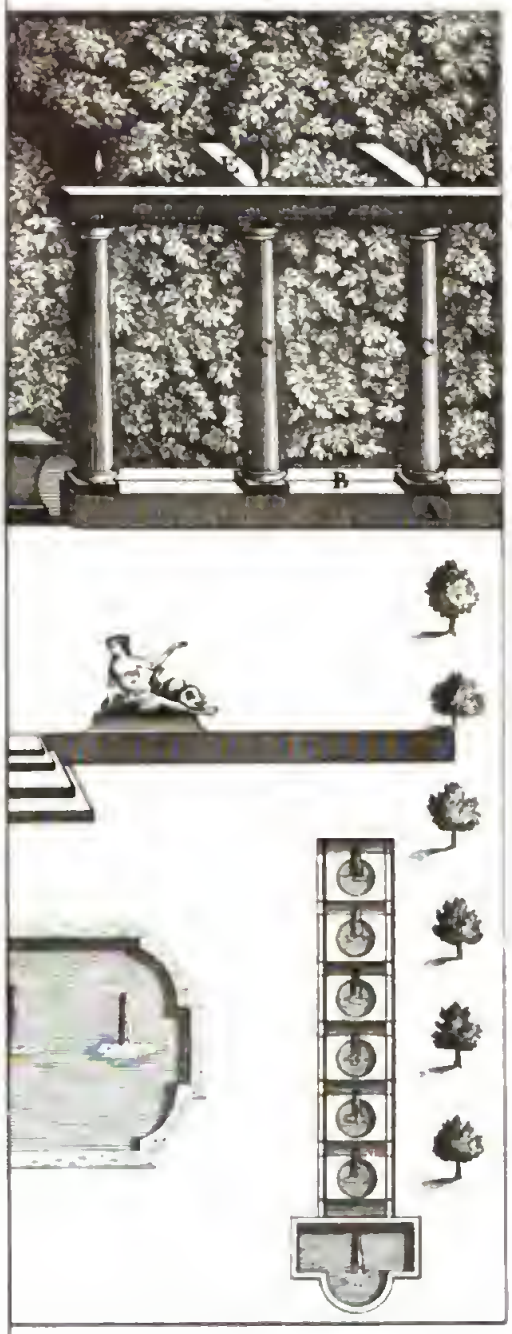
Il faut qu'ils ayent la flèche droite et bien perçante, l'écorce unie et claire, sans mousse ni chancre, les racines bien garnies, chevelues et saines, et au surplus ne pas s'arrêter à la grosseur; un petit arbre reprend mieux qu'un plus fort.

Tous les plants verts doivent être choisis d'un vert foncé et vif, tirant sur le noir, sans être altérés ni jaunâtres; c'est là leur mal ordinaire.

Portiques, Cabinets, Galeries, etc.

1°. Pour former les portiques et les autres verdures, qui sont composées de colonnes, trumeaux, montans, etc. On prend, dans une pépinière, de jeunes ormeaux, hauts, menus, et rameux le long de la tige. Les ormeaux mâles valent mieux que les femelles, parce qu'ils ont la feuille serrée et touffue; on les plante sans en rien couper. Pour un trumeau un peu large on en met plusieurs, et pour en former une colonne, on prend un arbre branchu tout autour, on l'élague pour le faire monter, et on garnit le bas de charmille, ensuite on donne à l'arbre la forme qu'on veut, en entrelaçant et dressant artistement ses branches avec de l'osier, sur des perches ou des cerceaux. On plante les colonnes presque toujours isolées pour les mieux

3



40.

tondre ; on taille au-dessus les chapiteaux et les cornicbes en chanfrein ; et au haut on pratique des boules et des vases de verdure, qu'on forme par le bouquet des arbres ou par des brins de charmille, tirés de la palissade.

Il ne faut qu'un peu d'adresse et de patience pour conduire les ormeaux en pilastres et en vases.

Les palissades percées en *arcades*, couvertes ou non, se plantent en rigole, sur laquelle on trace et on laisse vides les endroits où doivent être les ouvertures de l'arcade. On met de plus haut plant dans l'endroit des trumeaux, ou bien on y plante un tilleul ou un ormeau pour former le dessus plus vite. On soutient et on palisse ces jeunes plants sur des cerceaux ou sur des treillages grossiers, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être ceintrés, et se soutenir d'eux-mêmes.

Explication de la figure 2.

1. Galerie ou palissade en arcade.
2. Fond de charmille.
3. Pilastre.
4. Ceintres de la galerie.
5. Appuis ou banquettes de charmille.
6. Gazons au-devant de la palissade.

On plante les *berceaux*, les *cabinets* et les *galleries* de verdure, de même qu'il vient d'être dit des portiques et arcades ; avec cette différence qu'il faut deux rangs de portiques à quatre piliers pour composer les galeries, afin que les ormeaux plantés aux quatre coins, se croisant dans le haut sur des cerceaux, forment les voûtes, percés à jour, qui distinguent les galeries.

Dans les endroits où l'on veut faire des berceaux, on ne doit tondre la charmille des deux côtés qu'à neuf pieds de haut, et laisser le reste pour en prendre les branches et former le berceau en les palissant. Si on veut qu'il ne paroisse pas, faire toujours monter la charmille, à son ordinaire, par le dehors.

La grande charmille, qui entre dans ces décorations, doit être plantée très-serrée et fort garnie pour qu'elle ne grossisse pas trop ; et, si on y emploie des arbres, il ne les faut plier que la seconde ou troisième année après qu'ils sont en place.

Quand la terre des tranchées ne vaut rien, il est à propos d'en mettre de bonne, quatre pieds de large sur trois de profondeur, afin que les arbres ayent un bon pied de terre neuve.

Au lieu de fumier, qui pourriroit les racines et le tronc, il n'y faut mettre que de la terre neuve, des feuilles ou du gazon ; et l'été, couvrir le tour du pied des arbres nouvellement plantés, d'un pied et demi de paille de fumier.

On taud les trumeaux avec le croissant, et les autres ornemens avec les ciseaux.

La figure troisième représente une colonnade de verdure, plantée sur une terrasse, précédée d'un bassin, accompagnée de deux cascades et d'une allée de marronniers d'Inde.

A socle ou base de charmille. *B* banquette. *C* colonnes qui doivent avoir trois pieds de tour sur dix de hauteur, compris les bases, chapiteaux et filets. *D* traverses qui vont d'une colonne à l'autre. *E* poutrelles qui lient les colonnes à d'autres pièces de jardin ; car il faut, en ceci, imiter et suivre les règles de l'architecture. Le mur doit être garni de charmille, et il doit y avoir des boules ou vases pratiqués au-dessus des colonnes.

Comment se plantent les Bois et Bosquets de jardin.

Avant de les planter, on duit consulter le terrain en examinant les plantes qui y croissent, et en sondant le fonds en différens endroits, pour n'y mettre que les plants convenables.

La meilleure manière de planter les futaies et taillis, c'est d'avoir du plant enraciné, qu'on plante à six pieds l'un de l'autre pour les futaies, et à trois pieds pour les taillis. On coupe le haut du plant pour les taillis, afin qu'il pousse en branches et qu'il s'écarte en buisson; ou bien, au bout de quatre ans, on les coupe au pied, afin qu'ils recèpent et garnissent de souche. Pour les futaies, on plante les arbres de toute leur hauteur, afin qu'ils montent plus vîte et plus haut.

Pour former les bosquets de moyenne futaie à hautes palissades, on trale, on dresse et on plante les allées, salles et cabinets, comme on l'a dit; ensuite on remplit de bois les milieux ou carrés. Pour cela, on fait des rigoles de six pieds en six pieds, de la largeur et de la profondeur d'un fer de bêche; on y met du plant, ormeaux, charmes, chênes, châtaigniers, hêtres ou autres, à trois pieds de distance; et le plant étant recouvert, on sème ou pique du gland, des châtaignes, et toutes sortes de fruits et graines rustiques entre chaque rigole; ce qui donne du garni et de la broussaille pendant que le plant enraciné forme de belles rangées: avec l'âge, ces gaulis deviennent futaies. Il faut, tous les trois ans, les nettoyer au pied, leur couper tout, à la réserve des maîtres-brins, pour qu'ils ne soient point affamés, et élaguer à hauteur d'homme.

Les bosquets découverts et compartimens, qui ne sont qu'un composé d'allées, de banquettes et de pièces de gazon, se sèment ou plantent comme on l'a dit pour les allées et les palissades: on parlera du gazon.

Ce qu'on dit jusqu'à présent suffit aussi pour planter des bois en quinconces et des bois verts.

Avis sur les arbres de haute tige.

Quand dans les pépinières on achète des arbres à plein vent, il ne faut point les prendre fourchus: ils ne font jamais une belle tête, et ne peuvent ni s'élever, ni s'aligner avec les autres.

Lorsqu'on plante de grands arbres, il ne faut jamais mettre de pieux ou tuteurs pour les soutenir; car, 1°. en les enfonçant, comme on fait trois pieds en terre, on casse quelques racines et souvent la meilleure; 2°. quoique l'arbre soit attaché au haut du pieu par une forte ligature avec du foin ou de la mousse, et des éclisses par dessus, le vent et le mouvement qu'il donne à l'arbre font bientôt tomber le foin et les éclisses; la ligature coupe la tige, et le premier coup de vent un peu fort emporte la tête de l'arbre. Il vaut donc mieux, en plantant les arbres, les butter de terre, en sorte que la butte monte en pain de sucre sur quatre pieds de large par bas: cette butte étant bien affermie, l'arbre ne sera point ébranlé, ses racines seront saines, entières et perçantes, et sa tête, déchargée, obéira au vent: cela est d'expérience.

Lever l'arbre sans motte, avec toute la précaution nécessaire, pour avoir les racines bien longues sans les casser; on raccourcit les plus fortes à deux pieds de long, les autres à proportion de leur force: il faut, en les taillant, couper

toujours le bout en dessous, et conserver sain et net tout le chevelu qui tient aux racines. Un grand arbre transplanté en motte, qui a bien repris, forme son couvert plus vite; mais il est rare qu'il reprenne bien sans manquer peu après, si on n'en a le plus grand soin, au lieu que l'autre manière de transplanter est plus sûre.

Planter toujours par un beau temps, et plutôt avant l'hiver qu'après, afin que le plant ait le temps de se lier et de s'accoutumer à sa nouvelle terre avant le mouvement de la sève.

En plantant, s'il se rencontre un arbre dont la tige a quelque coude, il faut le tourner au nord pour que la chaleur du soleil l'attire et le redresse.

Ne planter jamais d'arbres de haute futaie trop près des bâtimens ou des murs, cela les offusque et les tient trop humides; les racines tracent au-dessous, les soulèvent et les ébranlent quand le vent tourmente l'arbre; et son égoût les pourrit, surtout les couvertures: il faut du moins les tenir bien élagués, et leur couper les bras ou même les têtes qui penchent sur les bâtimens, avec un profond fossé entre deux.

Soins nécessaires aux jeunes Plants de propreté.

Pendant les premières années, il leur faut, 1°. quatre labours par an; savoir, deux grands, l'un à l'entrée de l'hiver, et l'autre au commencement du printemps, et deux binages ou petits labours pendant l'été.

2°. Arroser souvent et beaucoup le matin ou le soir, par-dessus de la litière qu'on recouvre de sable dans les allées propres.

3°. Élaguer et conduire soigneusement les jeunes plants, en ébourgeonnant les tiges de la première année entre les deux sèves, et en ne laissant ni fourches aux arbres de tiges, ni brindilles ou bras qui épuisent ou qui défigurent le plant.

Les arbres qui ont été négligés, ne doivent être élagués et coupés que peu à peu, à différentes reprises et en plusieurs années, en commençant par le bas de l'arbre, afin qu'ils ne soient point accablés de plaies tout d'un coup.

On élague un peu avant l'hiver, ou au commencement du printemps, et on coupe en même temps tous les surgeons du pied, s'il y en a.

Les plants de palissades et d'autres pièces de relief, doivent être perchés, pour qu'ils puissent se soutenir et se conduire comme il faut.

Pour redresser des arbres versés, tortus ou hors de la ligne, au lieu de les abattre, on les tire sur leur droit avec un treuil et des cordages, jusqu'à ce qu'ils soient en ligne droite, puis on fait couler beaucoup de terre sous les racines pour les maintenir.

La seconde année et les suivantes, on garnit les brèches des palissades; on les tond de près, par-devant et par-derrière, pour les faire mieux élever, sans couper les montans, que quand elles ont acquis leur hauteur. L'épaisseur et le trop de hauteur les ruinent; plus on les tond de près, plus elles sont belles et durables. On les tond en juillet (thermidor), entre les deux sèves, avec le croissant ou les ciseaux: pour y monter, on se sert de grandes échelles doubles ou de tourelles de charpente roulantes.

Les arbrisseaux de parterre veulent être tondus de près avec les ciseaux, au moins deux ou trois fois l'an; et c'est par la tonte qu'on les moule comme on veut.

Au surplus, visiter les plants de temps en temps, pour remédier aux accidens et aux maladies qui pourroient survenir.

Si on remplace quelqu'arbre ou palissade, morte ou mauvaise, y mettre une autre espèce de plant, ou y faire un grand cerne, qu'on remplira de bonne terre neuve, parce que l'ancienne est usée pour l'espèce du plant qu'elle avoit nourri.

Si c'est sous une futaie qu'on replante, pour garnir quelque place vuide, foutre la terre neuve qu'on met dans le trou, il faut percer au-dessus un jour perpendiculaire, en ébranchant les arbres voisins, afin que le nouveau plant ait de l'air et ne soit pas offusqué : il est bon même de le marquer avec de la paille ou de l'osier, pour le distinguer des autres, et lui donner plus de soin pendant l'été.

Quelquefois on ne fait que *serpiller* une palissade languissante, c'est-à-dire, qu'on la ravale à quatre ou cinq pieds de haut ; ou bien on la tond des deux côtés jusqu'auprès du maître-brin, pour la ranimer.

Comment on refait la tête des Maronniers d'Inde, Tilleuls, etc.

Quand ils ne l'ont pas belle, les étêter en bec de flûte, en tournant la coupe du côté où le soleil ne donne point : marcotter la coupe avec de la bouze et du foin, pour empêcher la pluie de pénétrer le coeur de l'arbre ; plusieurs branches piqueront et pousseront dès la première année, couper toutes celles qui viendront, à la réserve de la plus belle qu'on conservera en l'appuyant contre une petite perche liée au tronc de l'arbre, en deux endroits : cette branche aura bientôt formé une belle tête à l'arbre, pourvu qu'il ne soit pas trop vieux.

On en peut faire autant à tous les grands arbres qui n'ont point la tête belle, surtout aux ormes.

Des Boulingrins, Tapis et autres ornemens de gazon.

Ces ornemens s'appellent pièces de verdures plates.

Un *boulingrin* n'est autre chose qu'une pièce de gazon isolée et plus enfoncée que le reste du terrain.

Les boulingrins simples sont ceux qui n'ont point d'autre ornement que leur plate-bande de gazon ; et les composés sont ceux coupés en compartimens de gazon.

On les met dans des endroits découverts et dans des bosquets ; et assez souvent on les entoure d'un rang de grands arbres.

Il ne faut point enfoncer trop les boulingrins. Un pied et demi de profondeur suffit pour les petits, et deux pieds au plus pour les grands.

Le glacis ou talus de gazon, qui fait le revêtissement des boulingrins, et qui en forme le renfoncement, doit aussi avoir la pente un peu douce ; et on laisse un sentier bien sablé et bien ratissé, entre le talus et le gazon du renfoncement.

Les *tapis* ou *pelouses* de gazon, se mettent dans les cours et avant-cours des maisons de campagne, dans les bosquets, boulingrins et parterres à l'Angloise, et dans le milieu des grandes allées et des avenues, qui sans cela coûteroient trop à sabler et ratisser.

Les *rampes* sont des tapis de gazon en pente douce qu'on fait pour accompagner les côtés d'une cascade, ou pour corriger les inégalités d'un terrain. Quand il est trop coupé, on fait des marches aux rampes. Celles qui sont sans marches, doivent être prises de loin pour ne point être trop roides.

Digitized by Google

Les rampes, les glacis, et les talus, qui sont des endroits à pentes plus roides que les glacis, doivent être taillés en pleine terre, plutôt que d'être faits de terres rapportées : ils en sont plus solides et coûtent bien moins.

Deux manières de gazonner ; entretenir le gazon.

On sème le gazon, ou bien on le plaque. Il coûte beaucoup plus à plaquer qu'à semer ; on ne sème que les grandes pièces : le gazon plaqué est bien plus beau et plus parant.

Pour semer le gazon, après le labour d'un bon fer de bêche, on dresse et passe la terre au rateau fin ; et toutes les mottes et pierres étant ôtées, on répand uniment et également sur toute la surface un pouce ou deux de bonne terre ; puis, par un beau jour d'automne où il ne fera point de vent, et qui annoncera de la pluie, on sèmera la graine fort dru, pour qu'elle vienne partout fine et courte : on la recouvre avec le rateau.

La graine qu'on prend dans un grenier à foin, quand elle vient de près bas, est fort bonne ; on la fait souvent passer pour de la graine d'Hollande ; il faut avoir soin d'en extirper les grosses plantes à mesure qu'il en paroît et de faucher souvent le gazon.

Lorsqu'on veut avoir des gazons utiles, comme dans les parcs, dans les écarts etc., on sème du trèfle, du sain foin, de la luzerne, et même du foin ordinaire, qu'on fauche dans leurs saisons. Le trèfle fait un beau gazon quand il est jeune, mais il rougit en grandissant : la luzerne et la graine de tout foin ne garnissent pas et s'élèvent trop : le sain-foin fait un assez beau tapis, quand on a soin de le faucher toutes les fois que la faux peut y mordre.

Dans les petits jardins de ville, on plante de la statice simplement ; elle y fait ornement.

Les allées ou sentiers qui accompagnent les pièces de gazon, doivent être d'une largeur proportionnée, et on doit les tenir bien sablées et bien ratissées.

Pour plaquer le gazon, on doit le choisir aux endroits où il est plus garni, plus fin et plus ras, comme sur le bord des chemins, dans les pâturages et prairies, que les bestiaux vont brouter ; surtout qu'il n'y ait point de chiendent, ni autres mauvaises herbes, et que la terre ait un peu de corps.

On lève le gazon à la bêche, en le coupant par carrés de deux ou trois pouces d'épaisseur, longs d'un pied et demi en tout sens, ou d'un pied et demi de longueur sur un pied de largeur.

Pour le plaquer, on creuse et on enlève la terre de la place où on le veut mettre, de l'épaisseur des carrés de gazon qu'on a levés, afin qu'ils se trouvent à l'uni du terrain ; ce qui est bien plus beau et plus de durée que quand on pose le gazon sur la terre, sans en avoir ôté dessous. On taille, on arrange et on serre ces carrés de gazon l'un dans l'autre, en suivant le cordeau pour les lignes droites, et la trace pour les circulaires, le tout rang après rang. S'il y a des trous et des fentes, on y fourre des morceaux de gazon : on arrose et on bat le tout avec des mailletacts des battes ; ou bien on y roule le cylindre, pour que toute la surface soit bien liée et suive son niveau, ou sa ligne de pente.

Aux grandes pièces de gazon, qu'il coûteroit trop de plaquer toutes entières, on plaque seulement les bords, parce qu'avec de la graine on ne pourroit pas les border

justes ; et on sème le dedans en y jetant de la graine dru, et d'une main égale, avec un peu de terre bien meuble par-dessus, qu'on arrose ensuite.

Les talus et glacis se plaquent, et ne se sèment point, parce qu'ordinairement la graine a peine à y venir. Il faut du moins en plaquer le haut et le bas, pour entretenir le reste qu'on sèmera, et l'empêcher de s'ébouler.

Il faut tondre le gazon de près, et fréquemment, afin qu'il soit toujours vert uni, et qu'il se conserve : sans cet entretien, il dépérit bien vite, et on est obligé de le renouveler au bout de deux ou trois ans. On doit donc le faucher quatre fois l'année ; selon les curieux, une ou même deux fois par mois, afin que l'herbe soit toujours épaisse et le tapis bien ras. Il faut aussi de temps en temps, en rogner le pourtour au cordeau, afin que les allées et les compartimens soient toujours bien marqués. Il est bon de semer, tous les ans, dans l'automne, de bonnes graines sur le gazon, pour le renouveler et remplir les vides, en jetant sur la graine un peu de terre bien meuble, qu'on arrosera.

Lorsqu'on renouvelle, dans des parterres, des gazons découpés, comme coquilles ou enroulemens, il faut y mettre des piquets, pour conserver la trace, ensuite lever le mauvais gazon, fouiller au-dessous pour détruire le chiendent, et toutes les grosses ou mauvaises herbes ; puis tracer et plaquer le gazon neuf.

Pour tracer un rond, un ovale, un octogone, ou autre figure à pans.

Prendre d'abord le point du milieu par un trait carré, ou angle droit ; y ficher un pieu en terre. Pour tracer le rond, attacher un cordeau à ce pieu ; du centre, en porter le bout jusqu'à l'endroit où on veut qu'aille l'étendue de la figure, et, après avoir passé un traçoir dans le bout du cordeau, tracer tout le tour du rond, en reculant, et en tenant le cordeau bien bandé, afin que le tout soit juste.

Pour faire de ce rond une figure de huit, dix ou douze pans, toiser sur la trace du rond, les angles de la figure à pans ; les partager bien juste, en divisant la ligne circulaire du rond en autant de parties égales qu'on veut donner de pans à la figure, mettre un pieu à chaque angle ; marquer aussi, avec un pieu, l'endroit jusqu'où on veut pousser les angles de la figure ; marquer de même les angles saillans ou rentrans, si on en fait sur les pans : après avoir tracé un premier angle, porter le même toisé aux autres angles ; les marquer d'un pieu, et les tracer en droite ligne, en mettant un cordeau d'un bout à l'autre de chaque angle, sur la trace du rond.

Pour dresser un ovale à deux têtes, après avoir mis un pieu dans le centre, tracer autour un carré qui, pour la grace, doit être plus long que large, à proportion de l'étendue de l'ovale : au milieu des deux bouts étroits de ce carré, ficher un pieu aligné à celui du centre ; attacher à un des bouts des pieux un cordeau de six ou huit pieds ; y passer un traçoir, et tracer un demi-cercle en dehors du carré et de sa largeur ; en faire autant à l'autre bout, et on aura un ovale à deux têtes, bien formé.

Lorsqu'on gazonnera ou plantera ces figures, se servir de chacun des cordeaux avec lesquels on les aura tracées, pour ne rien manquer.

Des

Des Terrasses, Amphithéatres, Belveders, Grottes, Escaliers, Treillages, Figures et autres ornemens artificiels des Jardins.

Les *terrasses* et les *amphithéatres* artificiels sont d'une très-grosse dépense, et d'un entretien continuel, cela n'est point de notre sujet.

Ce qu'on a à en dire n'est donc que pour rappeler les différentes choses qu'on peut pratiquer sur un terrain, pour profiter de ses avantages à corriger ses défauts et employer tout.

Ainsi, si on a quelque côteau, on en abaissera les endroits trop élevés, pour rehausser les bas et y faire une *terrasse*, un *belveder*, un *pavillon*, etc.

Si c'est une masse de terrain trop roide, on y dressera des terrasses les unes sur les autres, et les terres en seront soutenues par des murs de maçonnerie, auxquels on donne *du fruit* à proportion de leur portée : quelques rampes et glacis suffisent quand le terrain n'est pas si roide.

Souvent même, sans faire des terrasses, on dresse des piliers ou repos d'étage en étage, avec des glacis de gazon et des escaliers qui y communiquent; on y ajoute des estrades, des gradins; et le tout présente à la vue un agréable *amphithéatre* qu'on orne d'ifs, de petites charmilles, de vases, etc.

Il faut peu de terrasses dans un jardin, parce qu'elles le rendent étouffé, et bornent la vue. On place les estrades et les gradins de gazon dans des bouts d'allées, dans des renfoncemens de palissades, et dans des bosquets décorés.

Au bout d'un parc ou aux endroits élevés qui découvrent un paysage agréable, on fait un *belveder* qu'on orne de bancs, banquettes, arcades, gazon, etc. Souvent on fait des belveders artificiels sur des terres transportées qui nuiroient ailleurs.

Les *grottes*, qu'on pratique dans les encoignures et dans les bois, doivent avoir le dehors rustique, et le dedans enrichi d'ornemens maritimes, de pétrifications, de glaçons et de festons de coquillage, qui imitent, sans confusion, la simplicité et la forme des rocailles champêtres. On les expose au nord pour qu'elles ayent plus de fraîcheur; mais elles ne sont plus guère en usage, parce qu'elles sont trop sujettes à se gâter et malsaines.

Les *escaliers* doivent être bien placés pour l'abord et l'alignement : ils doivent être doux, avoir peu de marches, et chaque marche un peu de pente, pour que les eaux s'écoulent vers le gazon.

On fait des berceaux, cabinets, portiques, galeries et autres ornemens artificiels de *treillage* qui sont d'un grand relief pour les jardins; et l'on y suit, dans toutes les parties, l'ordonnance de l'architecture, comme si c'étoit un bâtiment : mais ce sont des dépenses fortes, qu'il ne faut entreprendre qu'après bien des réflexions. On dira, pour qu'on puisse seulement faire quelques berceaux ou portiques au bout d'un jardin, que tous ces treillages se font d'échalas de chêne bien planés et bien dressés, dont on fait des mailles de six pouces en carré, liées avec du fil, et des barres de fer, d'espace en espace, pour soutenir l'ouvrage.

On place des *figures* et des *vases* le long des palissades, autour d'un parterre, dans des niches et renfoncemens de charmille, dans les bosquets, salles, etc. Les figures représentent des divinités et personnages de l'antiquité, et il faut

les placer dans des lieux qui leur conviennent; celles des bois, dans des bosquets; les naïades, dans des pièces d'eau. On fait ces figures de marbre, de plomb doré, de stuc, qui est composé de chaux et de marbre blanc, bien broyé et sassé, ou de plâtre.

On fait des *perspectives* en peinture, pour cacher des murs de pignon, ou les murs du bout d'une allée qu'on ne peut porter plus loin: on y peint à l'huile ou à fresque des prés trompeurs, et on met au haut, un petit auvent, pour rejeter la pluie.

Les *grilles* se mettent dans les enfilades d'allées, pour prolonger la vue: mais comme les barreaux y nuisent toujours, on fait des claires-voies, qui sont des ouvertures sans grilles au bord d'un fossé bien relevé; c'est ce qu'on appelle *ha-ha*; au-delà, on prolonge les enfilades le plus que l'on peut, par des avenues et des routières d'arbres, soit de futaie ou fruitiers.

Les *caisses* et les *pots de fleurs* se mettent avec symétrie dans des parterres, à côté, le long des terrasses avec des *vases* de fayance entre deux, élevés aussi sur des gradins ou sur des dés de pierre.

On ne sauroit mettre trop de *bancs* dans un jardin, tant pour la commodité que pour l'effet qu'ils font à la vue, principalement dans des niches ou renfoncemens: les bancs à dossier se transportent l'hiver.

Il faut passer une couleur d'huile, soit verte ou autre, sur tout ce qui est exposé à la pluie dans un jardin, comme treillages, bancs, caisses et gradins, tant pour leur conservation, que pour la propreté.

Les *volières* font encore un très-bel effet dans les jardins.

CHAPITRE IV.

Des Pièces d'Eau.

L'Eau ne contribue pas seulement à l'embellissement des jardins, mais elle est absolument nécessaire pour l'arrosement des potagers et pour les commodités de l'agriculture.

Différens moyens pour découvrir les sources d'eau.

Les signes les plus communs qui indiquent les veines d'eau cachées dans la terre, sont les joncs, les roseaux, le cresson, le baume sauvage, l'argentine, le tussilage ou pas-d'âne et autres herbes aquatiques.

Temps et lieux propres à découvrir les eaux; qualités des sources.

I. C'est au mois d'août (de la mi-fructidor à la mi-vendémiaire) qu'on doit faire les épreuves pour la découverte des eaux; parce que quand on en trouve alors, on en a, à plus forte raison, dans les autres saisons de l'année.

II. C'est principalement à la pente des montagnes qui regardent le septentrion qu'il faut chercher les eaux, la terre y étant moins desséchée par le soleil.

Digitized by Google

Par la même raison, les sources d'eau se trouvent plutôt aux côtés des collines et montagnes qui sont exposées aux vents humides et pluvieux.

Les montagnes les plus rapides ont moins de sources. Celles qui sont couvertes de beaucoup de verdure, ont ordinairement des rameaux d'eau sous terre.

III. L'eau qui vient des montagnes est plus abondante, plus froide et plus saine, parce que les pluies et la fonte des neiges y en font un grand amas, qui se conserve et se filtre, en passant dans les veines des montagnes.

Les sources qui sortent du fond des vallées, sont ordinairement moins abondantes et toujours moins pures; elles y sont plus pesantes.

Ordinairement aussi l'eau que l'on trouve parmi la craie, n'est ni abondante ni de bon goût.

Dans la terre noire elle est meilleure, quand il s'y amasse l'hiver des pluies, qui, ayant traversé la terre, s'arrêtent aux lieux solides et non spongieux.

Celle qui naît dans une terre sablonneuse, pareille à celle qui est au bord des rivières, est aussi très-bonne; mais la quantité est médiocre, et les veines n'en sont pas certaines.

Elles sont plus assurées et assez bonnes dans le sablon mâle, dans le gravier, dans la pierre rouge elles sont bonnes aussi et abondantes.

La jauge fait connoître la quantité d'eau qui se rend dans le réservoir: par exemple, un pouce allant jour et nuit, donne en vingt-quatre heures soixante-dix muids, et par heure près de trois muids d'eau; l'expérience ayant fait connoître que l'eau courante d'un pouce de diamètre donne treize pintes et demie par minute, pourvu qu'elle soit entretenue une ligne au-dessus de l'orifice de la jauge.

Pour connoître quelle grosseur d'eau donne une source, on se sert d'un seau qu'on perce de trous de plusieurs grosseurs, les uns au-dessus des autres; si l'eau qui tombe dans le seau, monte plus haut que le trou le plus bas, qui doit être le plus petit, il y a plus d'eau; ainsi il le faut étouper et monter plus haut; selon la grandeur des trous, on trouvera le volume ou grosseur de l'eau que la source peut donner.

Assemblage, Réservoir, Elévation et Conduite des Eaux.

I. Quand on aura trouvé quelque source d'eau, creuser en cet endroit des puisards de distance en distance, tant pour connoître la quantité d'eau, que pour en savoir la profondeur; mais prendre garde de percer le lit de tuf ou de glaise qui la retient, de crainte de percer la source: on joint tous les puisards ensemble par des conduits sous terre, pour rassembler et laisser transpirer les eaux, même celles des hauteurs voisines. On choisit un endroit un peu plat, pour y rassembler toutes les eaux dans un réservoir, d'où on les conduit aux lieux de leur destination.

A la campagne, on est souvent obligé de conduire toutes les eaux qu'on peut rassembler, par de simples saignées, ou par des pierrées que l'on fait dans un fond ferme, ou de glaise.

II. Les réservoirs sont sur les terres ou en l'air. Ceux posés sur terre ne sont que des pièces d'eau ou canaux glaisés; on y amasse jusqu'à plusieurs milliers de muids. Plus on peut y en amasser, plus on a d'eau à distribuer; et les conduites ayant plus de charge, les jets d'eau en vont plus haut. On fait ces amas le plus

près de chez soi que l'on peut : les jardins en pente ont l'avantage que les pièces d'en haut servent de réservoirs pour celles d'en bas.

En creusant un réservoir, on doit lui choisir un bon fond ferme, et endnire le fond et les côtés de bonne glaise, de quinze à dix-huit pouces d'épaisseur, bien corroyée et bien trépignée, et nn lit de sable de deux pouces sur le fond. En creusant le fond, il est à propos de ne pas le piquer trop avant, de peur que l'eau ne se perde, et il est nécessaire de le creuser tout en talus, afin que la pente soit du côté de la conduite, de sorte que toute l'eau puisse couler : il faut aussi que les murs de maçounerie, qui entoureront le réservoir, et que la voûte, on la couverture de tuiles qui le couvrira, soient solides et bien entretenus.

Les réservoirs élerés en l'air fournissent moins et coûtent beaucoup plus, tant pour la construction que pour l'entretien, à cause des arcades de pierres de taille, de la charpente et du plomb nécessaire pour les soutenir.

III. L'eau remonte presqu'aussi haut que l'endroit d'où elle part ; ainsi, pour connoître quelle hauteur auront les jets d'eau, il n'y a qu'à niveler la côte depuis le réservoir jusqu'à l'endroit ou l'on veut placer le jet d'eau ; l'éloignement du réservoir ne fait perdre au jet d'eau qu'environ un pied par cent toises de distance.

IV. Pour élever les eaux, surtout dans les pays plats, où il faut recourir aux rivières et aux étangs, on se sert de pompes, soit foulantes ou aspirantes, à bras et à cheval, de moulins à eau et à vent, de chapelets, de roues à godets, et c.

Tuyaux et conduites d'Eau.

Pour conduire les eaux plates, une simple pierrée suffit, quand elles n'ont qu'une petite pente ; et si elle est un peu forte, il n'y a qu'à y emboucher un tuyau, et continuer jusqu'au bassin, en donnant seulement deux lignes de pente sur chaque toise de tuyau. Ceux de grès ou de poterie, qui casseroient aux eaux forcées, suffisent pour celle-ci ; on les emboîte l'un dans l'autre, puis on les joint avec du mastic et de la filasse, une livre de mastic pour chaque noeud, et ensuite on les entoure d'un massif ou chemise de ciment de cinq à six pouces d'épaisseur, qu'on laisse sécher à l'air avant que de combler la tranchée. Les tuyaux de grès, et même ceux de poterie, sont les meilleurs pour les eaux à boire ; parce qu'elles s'y éclaircissent, se conservent mieux et n'y prennent pas de mauvais goût, comme dans les autres.

Pour conduire des eaux, lorsqu'elles ne sont pas jaillissantes, on prend pour l'épargne des brins d'aune creusés en gouttière.

V. Cette pierère est plus ou moins grande suivant le courant d'eau, et on la couvre de planches du même bois, ou de pierres plates avec de la paille, de la pierraille et de la terre par-dessus.

Il faut des tuyaux de bois, de fer, ou de plomb, pour les eaux forcées.

Ceux de bois ne sont bons que pour les pays humides ; on creuse des chênes, ormes ou aulnes, de trois ou quatre pouces de diamètre, on les afute par un bout, et ou les fait serrer et cercler de fer par l'autre, pour les emboîter, puis on recouvre les jointures de poix.

Ceux de plomb sont plus commodes, en ce que l'on peut les faire descendre, tourner et monter, sans nuire à l'eau qui y coule.

Mais ceux de fer sont encore à préférer, parce qu'ils ont les bonnes qualités de ceux de plomb, durent plus et coutent beaucoup moins ; à chaque bout il y a des

Digitized by Google

brides, que l'on joint et serre ensemble par des vis et écrous, entre lesquels on met des rondelles de cuir et du mastic à froid; dans les endroits mal-aisés, on met des croissans de plomb; et dans les coudes, robinets et soupapes, on ajoute des bouts de tuyaux de plomb.

Le premier tuyau doit avoir l'ouverture un peu plus large que les autres, afin qu'il serve d'entonnoir, et donne plus de charge au jet. Ce premier tuyau doit être posé à fleur du lit du réservoir; il est nécessaire qu'il soit bien scellé, pour que l'eau ne se perde point, et qu'il soit couvert d'une boune soupape, qui arrête bien l'eau.

Au reste, plus les tuyaux sont gros, et la conduite droite, mieux les eaux vont; c'est pourquoi il faut toujours éviter dans les conduites, les coudes, les jarrets et les angles, ou du moins s'il y a des tournans indispensables, les prendre de loin pour en diminuer la roideur.

Aux conduites nn peu longues et chargées, on mettra d'espace en espace des ventouses, ou soupapes renversées, pour le soulagement des tuyaux et la sortie des vents; et quand, après une pente roide, les conduites se mettent de niveau, il faut souder un robinet dans cet endroit, pour arrêter la charge; sans cela le tuyau ne résisteroit pas.

On doit assurer les tuyaux, surtout quand ils conduisent des eaux forcées, sur des massifs et fondemens de maçonnerie, de peur qu'ils ne s'affaissent.

Pour qu'on puisse veiller à la conservation des condnites, il faut faire des puisards le long des tuyaux, de vingt toises en vingt toises; ces puisards ou regards ne sont que de petits puits, qu'on fait jusqu'au-dessus des tuyaux immédiatement, et au fond desquels on met une petite auge de pierre, avec une entaille à chaque bont, pour poser deux tuyaux, l'un pour décharger l'eau dans l'auge; l'autre pour la reprendre et la couler jusqu'au bassin.

Avant que de mettre l'eau dans une conduite, il est bon de la laisser sécher à l'air pendant plusieurs mois, afin de donner le temps au ciment de durcir.

Au bout de ce temps, on met l'eau dans les tuyaux, après avoir bouché l'ouverture du dernier avec du bois et des étoupes; on y laisse ainsi l'eau pendant deux jours, pour voir si elle ne se perd pas par quelque endroit; si tout est en bon état, on laisse couler l'eau, et avant que d'y en mettre d'autre, on comble les tranchées qu'on a faites pour les conduites.

Les tuyaux doivent être enfoncés deux ou trois pieds en terre, de crainte de la gelée et des voleurs.

Dans les jardins, il faut les faire passer sous les allées, et non pas sous les bois, sous les plants, ni sous les parterres, afin qu'on puisse en connoître les fautes et les raccommoder aisément, sans rien déplanter.

On ne parle point ici des *aqueducs*; il suffit de dire qu'un aqueduc est un canal fait exprès pour mener les eaux, et qu'on en fait sous terre et en l'air, où ils sont élevés sur des murailles et des arcades.

Jets d'eau.

Souche de bassin. Les conduites étant parvennes jusqu'au bassin, on fera un *regard*; c'est ainsi qu'on appelle un lieu pratiqué pour aller visiter les défauts d'une pièce d'eau, et les inconvéniens d'une conduite; c'est pourquoi, quand elle est un peu longue, on y fait des regards d'espace en espace.

On mettra sur la conduite, à l'entrée du bassin, un robinet de cuivre proportionné au diamètre de la conduite, et on preodra garde que, par le trou de la csoelle et du boisseau, il passe autant d'eau que par le trou circulaire du tuyau.

Il faut souder une rondelle, ou collet de plomb, un peu large autour du tuyau, à l'endroit où il passe dans le corroi du bassio, afin que l'eau ne ae perde point eo coulant le long du tuyau.

On doit toujours faire passer les tuyaux à découvert sur le plafood du bassin, et jamais ne les enfoncer dedans, pour mieux remédier aux accidens.

Au centre du bassin, qui est l'endroit où doit être le jet d'eau, on soudera, sur la conduite, un tuyau montant; c'est ce qu'on appelle la *souche*; au bout de cette souche on soudera encore l'écrou de cuivre, sur lequel l'*ajustage* se visse.

Et, à environ deux pieds de la souche, on coupera le tuyau, et on le bouchera d'un tampon de bois, avec une rondelle de fer, chassée à force au bout du tuyau; ou bien on y soudera un tampon de cuivre à vis: c'est en ôtant ces tampoos qu'on dégorge une cooduite quand il y a des ordures.

Les *ajustages* sont des pièces de fer-blanc on de cuivre, que l'on ajuate au bout de la souche, pour donuer la figure à l'eau qui en sort; c'est pourquoi on perce les ajustages en la forme qu'on veut que le jet d'eau fasse, comme de gerbes, pluies, soleils, fleurs de lis, etc.

Pour former un *jet d'eau*, les ajustages les plus ordioaires et les meilleurs, sont ceux qui sont élevés en cône et qui n'ont qu'une sortie. Il y a pourtaut des curieux qui prétendent que les jets d'eau vont mieux, quand les ajustages sont percés d'un seul trou un peu gros sur une pièce plate.

Il y en a aussi qui prétendent que la grosseur des conduites doit toujours aller en diminuant, depuis le réservoir jusqu'à la sortie de l'eau, pour en forcer le jet; mais il suffit que l'eau soit forcée dans la souche et l'ajustage, et dans l'embouchure, comme on l'a dit; ce n'est que quand les conduites sont très-longues, qu'il faut ranimer l'eau eo les rétrécissaot, afin que le grand chemin ne l'endorme point.

Bassin.

La beauté des eaux jaillissantes dépend de la proportion de la grosseur des tuyaux aux jets. Les conduites doivent avoir le quadruple des ajustages; c'est-à-dire, que le diamètre des condnites doit être qoatre fois plus grand que celui des ajustages, afin que la colonne d'eau soit proportionnée, et qu'il ne se fasse pas trop de frottemens à la sortie; en sorte que pour une conduite de deux pouces de diamètre, il est nécessaire que le jet ait au moins six à sept lignes, et par conséquent que le trou de son ajustage ait ces six à sept lignes de diamètre; et pour faire no gros jet d'eau d'un pouce de sortie, il faut une conduite de quatre pouces de diamètre an moins.

En lâchant l'eau dans les tuyaux, on en doit ouvrir les soupapes, pour donner passage à l'air qui fait crever jusqu'aux tuyaux de fer, quand il y reste enfermé.

Les bassins font bien partout, dans les bosquets, dans les parterres, et surtout en face des bâtimens, pourvu qu'ils n'en soient pas trop près.

Oo les fait de toute forme, mais ordinairement ils sont ronds ou octogones; leur grandeur doit être proportionnée à la hauteur du jet; et oo leur donne depuis quinze pouces jusqu'à quatre à cioq pieds de profondeur; ce qui suffit pour qu'on

puisse y nourrir du poisson, même pour y mettre bateau, sans crainte d'accidens pour ceux qui y tomberoient.

Il est essentiel qu'un bassin soit bien fait du premier coup, afin qu'il tienne l'eau. Il ne faut épargner ni matériaux, ni soins; car la chose est irréparable ou au moins très-dispendieuse.

On fait des bassins de glaise ou de ciment; on en fait aussi de plomb, dont on ne parlera pas, parce que c'est une trop grande dépense. Les bassins de glaise coûtent moins que les autres, mais ils demandent plus d'entretien; il faut les remanier de temps en temps, parce qu'ils se sèchent. Ceux de ciment conviennent mieux dans les pays secs, et ceux de glaise dans les endroits humides.

I. *Bassin de glaise.* 1°. La marque de la bonne glaise, est qu'elle soit ferme et point sablonneuse, qu'elle soit grasse et douce à la main, et qu'elle s'alonge et file en la rompant : il n'importe pas qu'elle soit noire, bleuâtre, rouge ou verdâtre, pourvu qu'elle soit telle que les potiers l'emploient, ni trop molle, ni mêlée de marne. Souvent on ne trouve la bonne qu'au deuxième ou troisième lit.

Pour préparer la glaise au travail et au maniement, on y jette de l'eau de temps en temps, et on la laboure à la bêche trois ou quatre fois sans y souffrir aucune ordure. Quand elle est préparée, on la jette par pellerée, on l'étend et on la pétrit en la trépignant doucement et avec patience, à pieds nus, jusqu'à ce qu'elle soit comme une pâte bien liante. Voilà ce qu'on appelle du *corroi*, et on en enduit le fond et les côtés, autrement dit les *berges* des bassins, réservoirs, canaux, viviers, mares, et généralement tous les endroits où l'on veut retenir l'eau.

2°. La place du bassin étant tracée sur le terrain avant que de le faire fouiller, il faut reculer et agrandir cette place de quatre pieds au-delà; c'est à-dire, agrandir le diamètre du bassin de quatre pieds de chaque côté; et cette augmentation de quatre pieds, sert, non pas pour agrandir le bassin, mais pour y bâtir les murs et les corrois du pourtour.

On creusera aussi pour le fond ou *plafond* du bassin, deux pieds plus bas que la profondeur qu'on lui voudra donner; et ces deux pieds de fouille seront occupés, savoir dix-huit pouces par le corroi de glaise, et les six pouces restans, par le sable et le pavé qu'on y met par-dessus la glaise.

Cette fouille se fera à pied droit, afin que les terres ne s'éboulent point; et quand elles seront transportées et la place bien nette, on y bâtira deux murs avec de la glaise entre deux, afin que les eaux ne la dilatent pas, qu'elle se conserve fraiche, et que les racines n'y pénètrent point.

Le premier de ces deux murs, c'est-à-dire, le plus éloigné du centre du bassin, s'appelle *mur de terre* et l'autre *mur de douve* ou *mur flottant*.

Mur de terre. On l'élève depuis le bas de la fouille à fleur de terre, on l'adosse contre la terre, et on le bâtit d'un bon pied d'épaisseur avec du moilon, libage ou cailloux; et du mortier de chaux de sable, si le mur est près de quelques plants dont les racines ne cherchent que la fraîcheur.

Ensuite on y jette de la glaise dans le fond, on la prépare, on l'étend et on la pétrit comme on l'a dit ci-dessus, on l'étend tout le long du mur de terre jusqu'à environ sept pieds de large.

Mur de douve. Cela fait, on laisse, depuis le mur de terre, dix-huit pouces de ce terrain glaisé, et au-delà de cet intervalle, on bâtit le mur de douve.

Pour le faire solide, il faut le bâtir sur la glaise, et pour cet effet y élever une plate-forme avec des racineaux.

Pour cela, prendre des chevrons de trois pouces d'épaisseur, ou des planches de bateau épaisses de deux pouces, et larges de six : enfoncer ces racineaux dans la glaise de trois pieds en trois pieds, en sorte qu'ils débordent un peu ; puis clouer ou cheviller sur ces racineaux de longues planches de bateau, dont deux, jointes ensemble, seront de la largeur du mur de douve, qu'on posera sur cette plate-forme aussitôt qu'elle sera ainsi achevée.

Le mur de douve ne prend pas de fond comme celui de terre, et on est obligé de l'assurer sur des racineaux et plate-formes au-dessus de la glaise, pour laisser dessous une communication du plafond du bassin avec les côtés, parce que si le mur de douve étoit assuré contre terre, comma l'autre, l'eau se perdroit, et l'ouvrage de derrière seroit inutile, faute de liaison de la glaise du plafond avec celle des côtés.

Le mur de douve qu'on élève sur la plate-forme, doit avoir depuis dix-huit pouces jusqu'à deux pieds d'épaisseur. Il faut le bâtir de bons moilons piqués ; ou de cailloux de pierres de montagne et de meulières, qui se lient bien avec du mortier fait de sable, délayé avec un tiers de chaux, et poser de temps en temps des pierres en *parpin*, c'est-à-dire, qui y tiennent toute la largeur du mur.

On l'élève à la hauteur du mur de terre. Mais quand il sera à moitié de sa hauteur on le discontinuera pour remplir de glaise, bien pétrie, tout l'intervalle des deux murs ; ce qui est plus aisé à faire alors, que quand tout le mur du douve est élevé. On l'achève ensuite, puis on remplit le reste de corroi à fleur des deux murs et de la terre.

Les murs achevés, et l'entre-deux comblé de corroi, on va au plafond du bassin ; on en couvre tout le fond d'un corroi de dix-huit pouces d'épaisseur, qu'on a soin de bien pétrir et lier avec la glaise qu'on a d'abord étendue en deçà du mur de douve ; puis on couvre tout le corroi du plafond de cinq à six pouces de sable, ou on le pave pour conserver le corroi, et empêcher que le poisson qu'on peut y mettre, ne fouille, et enfin on enduit les côtés, de glaise un peu moins épaisse que le plafond.

II. Les *bassins de ciment* doivent se faire par un temps sec. On fait d'abord un mur de maçonnerie d'un pied d'épaisseur, qu'on adosse contre la terre coupée à pied droit : il doit prendre de fond et être bâti de moellon et libage avec du mortier de chaux et de sable.

Ensuite on fait, au fond du bassin, un massif de même épaisseur et de mêmes matériaux que le mur.

Puis on fait un massif d'environ huit pouces d'épaisseur avec de petits cailloux de vigne mis par lit, et beaucoup de mortier de chaux de ciment. Les cailloux doivent être un peu éloignés les uns des autres, et être mis à *bouin* de ciment, c'est-à-dire, qu'ils en doivent regorger.

A la fin, on enduit tout le plafond avec du ciment qu'on aura passé au sas avant que de le délayer avec de la chaux ; et on unit cet enduit avec la truelle, ayant bien soin d'ôter toutes les ordures. Pour ce mortier, il faut deux tiers de ciment, et le faire à force de bras sans beaucoup d'eau.

Surtout veiller sur les travailleurs, pour qu'ils ne trompent point sur la qualité et quantité du corroi, du mortier et du ciment.

III. Le plafond d'un bassin doit toujours avoir une pente douce d'un côté, afin qu'on

n'on puisse le vider entièrement, et le nettoyer par le moyen d'une soupape et décharge qu'on y met à l'endroit le plus bas.

Le bord du bassin doit être bien de niveau, pour que l'eau couvre également tous les murs, et qu'il se tienne toujours plein, ce qui les conserve.

Tout autour des bassins de glaise, on met une bordure de gazon de la même largeur que les murs, pour la propreté et pour entretenir la fraîcheur.

On laisse aux murs et berges du bassin, un trou à fleur du plafond, pour y passer les conduites, et un autre, au plus bas de la pente, pour la décharge. On met l'eau dans les bassins le plutôt que l'on peut, pour qu'ils ne se dessèchent point.

Les décharges de bassin doivent être plus grosses que petites, parce qu'elles sont sujettes à s'engorger malgré les crapaudines qu'on met au devant.

Quant les eaux de décharge servent à faire jouer des bassins plus bas, on les conduit dans des tuyaux ordinaires, ainon on ne les reçoit que dans des pierrées ou des tuyaux de grès, pour les porter dans des puisards ou cloaques.

Remèdes aux inconvéniens qui arrivent aux Conduites.

1°. On prévient les efforts de l'air qui s'y renferme, en tenant toutes les ventouses ouvertes, dès avant qu'on y introduise l'eau.

2°. Les tuyaux se gorgent souvent de terre. Pour prévenir cet accident, il faut choisir une eau pure, et en tout cas mettre à l'entrée de la conduite une grille de fer ou une crapaudine, pour arrêter du moins les grosses ordures.

Si cependant la conduite s'engorge de terre, on examine, par les regards et puisards, où est le mal, puis on y fait passer, dans les tuyaux, avec un long bâton ou autrement, une longue ficelle qui tient à son cordeau, au bout de laquelle est attachée une poignée d'épines ou de houx, de la grosseur de la conduite. Un homme prend la ficelle par l'autre bout, tire le cordeau, et par conséquent les épines qui emportent la terre avec elles. On les retirera à l'autre bout par le moyen d'un autre cordeau qu'on aura attaché au paquet d'épines, avant que de les faire entrer dans la conduite, et en promenant ainsi le paquet d'épines, d'un bout à l'autre de la conduite, on parviendra à la nettoyer tout-à-fait, de regard en regard.

Cela est plus aisé à pratiquer pour les pierrées, parce qu'il n'y a qu'à y faire passer à force un petit chien qui traînera après lui la ficelle où tient le cordeau, au bout duquel est le paquet d'épines.

3°. Les *queues de renards* sont un amas d'herbes ou de petites racines, qui, se nourrissant dans les tuyaux, y forment un tissu semblable à la queue d'un renard; et quelquefois grossissent si bien, qu'à la fin elles bouchent tout-à-fait la conduite.

On n'y peut remédier qu'en y passant un paquet de branches de houx, attaché au bout d'un long fil de fer, et si on ne peut pas emporter la queue de renard, il faudra démonter le tuyau et y en raccorder un autre.

Au reste, il faut toujours avoir provision de tuyaux, mastic, ciment et autres choses nécessaires pour l'entretien des pièces d'eau; visiter quelquefois les conduites, commencer par le réservoir, pour voir si le volume d'eau est toujours le même, si elle ne se perd pas par quelques noeuds de tuyau; ce qui se reconnoît en ce qu'on voit ces endroits-là plus humides que les autres, etc.

Distribution des Eaux.

Quand on a plusieurs jets ou autres pièces d'eau à fournir dans un jardin, il n'est pas nécessaire de tirer du réservoir autant de conduites qu'on veut avoir de jets; ce seroit une dépense inutile. On tire seulement quelques conduites principales, sur chacune desquelles on soude des tuyaux plus petits que les fontainiers appellent *fourches* ou *branches*, pour fournir tous les jets.

Les petits tuyaux doivent être proportionnés au gros, en sorte qu'il passe moins d'eau dans tous les petits ensemble que dans le gros, et il doit être plus fort en eau d'environ un quart, afin de forcer les petits, et donner de la vivacité à l'eau.

On continue la principale conduite dans sa grosseur jusque vis-à-vis des bassins; et c'est là où la distribution se fait dans les branches.

Eaux jaillissantes ; Eaux plates.

Les *eaux plates*, c'est-à-dire les canaux, étangs, viviers et miroirs d'eau, ne donnent que de la fraîcheur et quelquefois du poisson; mais ce sont les *eaux jaillissantes* qui animent les jardins par la vivacité des jets, des gerbes, des bouillons et autres figures qu'elles forment en s'élevant en l'air. On vient d'expliquer à l'article *des conduites*, comment se font les jets d'eau.

Plus on peut en voir d'un seul coup d'oeil, plus la disposition en est belle. Il faut pourtant qu'il y en ait quelques-uns de semés dans les écarts et lieux couverts, pour la variété, la fraîcheur et la beauté, d'autant que la véritable place des eaux est dans les bois.

Dans les endroits où il y a beaucoup d'eau et de pente, entre les bassins et pièces d'eau, on pratique des cascades, des goulettes, des buffets d'eau, et c. et cela tant dans les allées que dans les escaliers et rampes : les bassins d'en haut y fournissent ceux d'en bas, et de l'un à l'autre, ils se font jouer par des décharges de fond, ou seulement de superficie.

Les grandes cascades sont composées de napes, soutenues par de bons murs, et coulantes sur des tables de plomb ou sur des tablettes de pierres bien unies, de buffets, de masques ou dégueuleux, de bouillons, de champignons, de gerbes, de jets, moutons, chandeliers, grilles, cierges, lames, croisées et bercesux d'eau. On revêt les murs et les bordures de rocailles, figures et autres ornemens maritimes.

On fait aussi de petites cascades dans les niches de charmille ou de treillage, dans le milieu d'un fer à cheval d'escaliers, ou à la tête d'une pièce d'eau.

Les bassins des grandes cascades se font en glaise ou ciment, avec une tablette de pierre de taille régnante partout. Les petits bassins de chandeliers se taillent dans une seule pierre : les rigoles et les goulettes se creusent aussi dans la pierre, ou bien on les bâtit de cailloutage et mortier de ciment.

Pour plus de magnificence, on accompagne chacune de ces pièces d'eau de rocailles, de congellations, pétrifications, coquillages et feuilles d'eau; on les décore de figures convenables aux eaux, comme de Naïades, de fleuves, de Tritons, de nymphes des eaux, de dragons, dauphins, chevaux marins, auxquels on fait souvent vomir l'eau.

La figure de la planche ci-devant, représente un buffet d'eau, renfermé dans le

milieu d'une niche de treillage : un dieu marin assis, et portant un bassin, d'où sort un jet d'eau : au bas de ce dieu se voit un masque qui vomit dans un bassin composé de deux jets. On a pratiqué dans les côtés une autre niche bordée de charmille, avec un tableau dans le dedans, bordé de deux pilastres de rocaille, et orné dans le milieu de coquillages et d'un bassin, soutenus chacun par deux dauphins. On a placé ce buffet sur une estrade, d'où l'on descend par trois marches qui conduisent sur un pailler, accompagné de deux petits bassins carrés, à deux jets chacun : le tout fait un spectacle agréable avec la salle des marronniers d'Inde, qui sert d'entrée à la pièce d'eau.

Fin du Tome second.

Z.

Digitized by Google